



2022 LE CERRINE
Chianti Riserva DOCG

Weingut

Zugegeben, Chianti zählt nicht (mehr) zu den trendy-Weinen der Welt, er verfügt nicht über die Fruchtigkeit eines Nero d'Avola und schon gar nicht über die vordergründige Süße eines Primitivo. Hohe Säurewerte, zu trockenes Tannin und eine erdige Strenge lassen die Akzeptanz für Chianti bei Weinliebhabern deutlich sinken - aber muß das sein? Nein, muß es nicht, wie Carlo Gentili nachdrücklich unter Beweis stellt. Nicht, weil er ein Zauberer im Keller wäre, sondern weil er die Vorzüge, die ihm seine extrem südliche Lage bietet, konsequent ausspielt. Das Weingut mit der Top-Lage "La Favorita", einem langgestreckten Hügel im Windschatten des Monte Cetona, liegt am äußerst südlichen Rand der Toskana, schon dicht an der Grenze zu Umbrien und unweit von Orvieto. Gerade die Chianti-Traube Sangiovese reift hier wesentlich besser aus als in der Zentraltoskana bzw. im Classico-Gebiet. Die Tannine sind reif und mürbe, der Wein zeigt höhere Glycerinwerte, weist zwar kaum Restsüße auf, wirkt aber viel weicher und schmelziger als fast alle anderen Chianti. Wenn dann Sangiovese mit vollreifem Merlot vermählt wird, dann entsteht ein unwiderstehlicher Rosso di Toscana wie der MATERO. Als Quintessenz seiner besten Lagen bringt Carlo die Chianti Riserva "Le Cerrine" auf die Flasche, im letzten Jahr von www.wein-plus als bester Chianti ausgezeichnet.

Tipp

18 Monate Reifezeit in Barrique Fässern sowie 4 Monate auf der Flasche. Der aus den Top Lagen von Gentili produzierte Riserva von Gentili überrascht mit Aromen von Kirschkonfitüre sowie balsamischen und Kräuterwürzigen Tönen.

Expertise

Jahrgang:	2022
gesetzl. Herkunft:	Chianti Riserva DOCG
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	0.30 g/l
Säure:	5.01 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Ausbau:	18 Monate Barrique
Rebsorten:	Sangiovese, Cabernet-Sauvignon

Vinifizierung

Lese von Hand mit anschließender sanfter Pressung. Die alkoholische Gärung findet temperaturkontrolliert in Edelstahltanks statt. Danach erfolgt die malolaktische Gärung in Barrique Fässern mit regelmäßiger Bâtonnage statt.

Sensorik

Sattes rubinrot, am Gaumen sehr Dicht. In der Nase schwarze Kirschmarmelade und dunkle Früchte, etwas Lakritze mit Balsam- und Gewürznoten. Geschmeidig aber mit bissigen Taninen und angenehmer Frische. Langhaltender Abgang und Nachgeschmack von Lakritze.

Passt gut zu

Wirsingrouladen mit Lammfüllung, Agnello alla Marchigiana

Lagerfähig

10 Jahre