



**2024 CHARDONNAY
IGT Toscana**

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 Toscana, 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

Dadurch, daß 20 Prozent des Weines in Barrique ausgebaut werden, wird die weiche, komplexe Typizität noch unterstrichen. Subtiler Holzton, der etwas an Blütenhonig erinnert.

Nährwertangaben: (pro 100 ml)

Brennwert: 301 kJ / 72 Kcal
Kohlenhydrate: 2 g

davon Zucker 2 g

Zutaten: Trauben, Konservierungsstoffe und Antioxidationsmittel: Schwefeldioxid, L-Ascorbinsäure, Stabilisierungsmittel: Arabischer Gummi und/oder Kaliumpolyaspartat

Expertise

Jahrgang:	2024
gesetzl. Herkunft:	Toscana I.G.T.
Alkoholgehalt:	12.50 % Vol.
Restzucker:	2.00 g/l
Säure:	5.60 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Ausbau:	Edelstahltank und teilweise Barrique
Rebsorten:	Chardonnay

Vinifizierung

Die Trauben werden in kleinen Körben von Hand gelesen. Sofort nach Ankunft im Keller werden sie sanft gepresst. Der frei ablaufende Most wird mindestens 24 Stunden lang statisch kalt dekantiert. Der Most durchläuft danach eine langsame Gärung in Edelstahltanks bei einer streng kontrollierten Temperatur (12/14 °C), die etwa 15-20 Tage dauert. Die Reifung erfolgt zu 80 % in Stahltanks, wo auch eine lange Reihe von Battonagen stattfindet, und zu 20 % in Barriques, um einen komplexen, strukturierten und zart duftenden Wein zu erhalten.

Sensorik

Helles Strohgelb. Der Geruch erinnert an exotische Früchte (in erster Linie Ananas), goldene Äpfel, etwas Menthol und einen Hauch von weißer Rose und Gardenie. Dynamisch am Gaumen, mit einem angenehmen Gleichgewicht von Frische und Aromatik auf der einen und mittelschwerem Körper auf der anderen Seite. Mandelnoten und frischer Nachhall, der länger am Gaumen bleibt.

Passt gut zu

frittierte Sardinen in Saor (Zwiebelmarinade)

Lagerfähig

7 Jahre