



CASTELLO DI FONTERUTOLI

Castello di Fonterutoli



Italien

Toscana



Siepi 1,5 L IGT Toscana 2018

Expertise

Jahrgang:	2018
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	1.90 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	Trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorten:	Sangiovese, Merlot

Weingut

Die Geschichte der Familie Mazzei, der das Vorseigewingut Castello di Fonterutoli in Castellina gehört, ist eng an die des Weinbaus und der Weinerzeugung in der Toskana gebunden. Bereits zu Beginn des 11. Jahrhunderts finden sich erste Erwähnungen in historischen Dokumenten. Heute wird das Gut von den Brüdern Filippo und Francesco Mazzei geführt, die sich bereits 1992 den begabten Önologen Carlo Ferrini als Berater ins Boot holten. Seither hat Castello di Fonterutoli ein Abonnement auf die Höchstbewertung in internationalen Weinführern, allen voran die regelmäßigen "Drei Gläser" im Gambero Rosso. "Nur die besten Trauben in die Flasche zu bekommen", dieses Credo zieht sich wie ein roter Faden durch alle Anstrengungen des Hauses. Aus diesem Ansatz entstand das "Chateau-Konzept" mit einem Toppwein und einem Zweitwein. Trauben von meist jüngeren Rebstöcken wandern in den Poggio alla Badiola und machen ihn dadurch zu einem der besten Einstiegsweine der Toskana. Wer bei seinem einfachen Wein bereits eine solche Qualität zeigt, kann bei seinen Spitzenweinen einfach nur herausragende Qualitäten erzeugen.

Ausbau

Barrique

Sensorik

Dunkelrot, fast schwarz, unglaublich dicht und komplex, Tabak und Leder, großer Wein mit ungeheuer viel Potenzial

Passt gut zu

für meditative Stunden vor dem Kami

Lagerfähig

30 Jahre

Tipp

Siepi und kein Ende. Was als Konzept in den 90er Jahren anfang, schreibt eine Erfolgsgeschichte ohne Vergleich. Kaum ein Supertoscane aus dem Herzen des Chiantis sammelt in den letzten Jahren so viele Auszeichnungen und Lobeshymnen wie dieser Wein.