



## CASTELLO DI FONTERUTOLI

Castello di Fonterutoli



Italien

Toskana



### Gran Selezione Chianti Classico DPGM 3 L DPMG 2015

#### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2015
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.00 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	2.10 g/l
<b>Säure:</b>	5.85 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Toskana
<b>Rebsorten:</b>	Sangiovese 90%, Colorino, Malvasia nera, Merlot

#### Weingut

Die Geschichte der Familie Mazzei, der das Vorzeigeweingut 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

12 Monate in 225 und 500-lt-Fässern aus französischer Eiche (40% neu)

#### Sensorik

Vollfruchtig, dunkle Beeren mit exotischen Noten, etwas Leder und Lakritz, mit viel power und trotzdem geschmeidig

#### Passt gut zu

Bistecca Fiorentina, Pasta mit Wildschweinragout

#### Lagerfähig

8 Jahre

#### Tipp

Was soll man zu so einem Wein noch sagen. Seit Jahren die Höchstbewertung "Drei Gläser" im Gambero Rosso, rar und gesucht, ein Wein wird zur Legende. Mit einfachem Chianti aus der Pizzeria um die Ecke hat das nun wirklich nichts zu tun.