



CASTELLO DI FONTERUTOLI

Castello di Fonterutoli



Italien

Toscana



Chianti Classico D.O.C.G. Gran Selezione 1,5 L 2022

Expertise

Jahrgang:	2022
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	2.30 g/l
Säure:	4.70 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Toscana
Rebsorten:	Sangiovese, Cabernet Sauvignon

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 Toscana 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 Toscana. Wer bei seinem einfachen Wein bereits eine solche Qualität zeigt, kann bei seinen Spitzenweinen einfach nur herausragende Qualitäten erzeugen.

Ausbau

Barrique

Sensorik

Tiefdunkel, Noten von Waldfrucht, Schoko und Tabak, große Fülle mit viel Schmelz, sensatiner Chianti

Passt gut zu

Hirschsteak, geschmortes Rinderfilet mit getrüffelter Polenta

Lagerfähig

24 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.