



Chianti Classico DOCG

Montesecondo

Ein besonders gelungener, kraftvoller Chianti aus heißem Jahr, das im Frühling aber gut mit Feuchtigkeit versorgt wurde. Deshalb steht hier der Intensität des warmen Jahrgangs die für Montesecondo so typische kühle Spannung und energische Frische gegen. Braucht also noch etwas Zeit, um sich zu entfalten. Als ihn unsere Tochter Niña, die ihn in ihrer Zeit auf Montesecondo produzierte, nach der Abfüllung, die sie nicht mehr mitbegleitet hat, zum ersten Mal im Glas hat, staunt sie, wie gut ihr der Jahrgang gelungen ist. Gekeltet aus älteren Reben der Sorten Sangiovese und deren lokalen Varietäten Canaiolo und Colorino, die in der Lese gemeinsam gekeltet wurden. Ohne zugesetzten Schwefel zur Hälfte lange auf der Feinhefe in mittelgroßen Fässern gereift, zur anderen Hälfte in Zementtanks. Weichheit und Ausgewogenheit in einem Chianti, der mehr Burgund sein will als Bordeaux. Auf der Zunge delikat und balsamisch zugleich. Wirkt quicklebendig, agil und transparent, packt die Zunge in festem, dichtem Griff und klingt dann im Spiel der feinen frischen Säure lang am Gaumen aus. Maximal authentischer Chianti, der spontan Trinklust generiert. Dicht im Mundgefühl, transparent und belebend spröde in der Wirkung am Gaumen, auf seine Art unvergleichlich frisch und delikat im Trunk. Gemessen an der tiefdunklen, konzentrierten Global-Charakteristik, für die moderner Chianti heute steht, wirkt Montesecondo geradezu exotisch altmodisch. Beweist seine Größe vor allem als Begleiter entsprechender Küche. Die alternative Referenz im Chianti.

Alkohol: 12,93 Vol %

Trinkbar ab: sofort - 2032

Restzucker: 0,4 g/l

Bewirtschaftung: Biodynamisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert | minimal

geschwefelt freie SO₂ = 16 mg/L |
ungeschönt | Naturwein

Dekantieren: 1

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: Ja

Schwefel: Ja

Schönung: Keine

Vegan: Ja

pH-Wert: 3,45

0,75l

ITR22710



www.weinhalle.de