



2016

## Chianti Classico DOCG

### Montesecondo

»Montesecondo« ist stilistisch brillanter Chianti. Ohne Cabernet Sauvignon, Merlot, Malbec oder Petit Verdot aus den alten angestammten Sorten des Chianti gekeltert (Sangiovese, 15% Canaiolo und 15 % Colorino). Mehr Burgund als Bordeaux also. Leicht in der Farbe, zart aber köstlich spröde und deshalb geradezu erfrischend in den Gerbstoffen, delikate im Mundgefühl. Deshalb hat Winzer Silvio Messana regelmäßig Probleme, den DOCG-Status für seinen Chianti zu erhalten. Die Administration macht es der uniformen Chianti-Moderne leicht, den engagierten Traditionalisten wie Silvio Messana aber legt sie Steine in den Weg bei der Vergabe der Prüfnummer.

Silvio Messanas »Montesecondo« beweist tiefgründige aromatische Transparenz, die an Weihrauch, Edelholz und Gewürze erinnert, an Nelken, Zimt und Kardamom, und so delikate und balsamisch nobel wirkt, so »leicht« und fragil, daß der Wein an Zeiten erinnert, als Chianti noch »roh« war. Mit festem Griff packt er zu auf der Zunge, lebendig in der Säure, die Trinkfluss und Trinkfreude beschert. Seine kompromißlos authentische Art wird aber vermutlich nur jene Toscana-Fans überzeugen, die diese Stilistik im Chianti kennen und suchen. Wir rechnen Silvio und seine Weine zur Avantgarde im Chianti, die sich dem Mainstream widersetzt mit selbstbewußt eigenständigen Weinen, wie sie im Chianti selten geworden sind.

Silvio Messana hat seine Reben in der traditionellen, in der Toskana aber nicht mehr anzutreffenden Alberello-Erziehung, also als Einzelstock, als Gobelet, gepflanzt. Das bringt ihm niedrigere Oechslegrade und eine frischere, weniger »gekochte« Aromatik. Ein spürbar kühler Chianti aus einer der kühlestern Regionen im Chianti also. Geschmackssache, eine Frage des Stils, nicht der Qualität. Die seit 2004 von Silvio praktizierte Biodynamik scheint die reizvolle Frische im Trunk noch zu unterstützen und verleiht dem Wein wilden, ursprünglichen Charakter, der nicht die modisch sanfte, weiche Opulenz sucht, sondern für fragile Eleganz, für morbide Natürlichkeit mit rustikaler Ader im Trunk steht.

Alkohol: 14 Vol %  
Trinkbar ab: sofort  
Optimale Reife: - 2024+  
Restzucker: 0,4 g/l  
Anbau: Biodynamisch  
Ausbau: Trad. Holzfass  
Boden: Kalkmergel  
Besonderes: Unfiltriert | minimal geschwefelt | Naturwein  
Dekantieren: Ja  
Vergärung: Spontan | Naturhefe  
Verschlussart: Naturkork  
ManuVin®: Ja  
Schwefel: Ja  
Schönung: Keine  
Vegan: Ja  
pH-Wert: 3,39

1,5l-Magnum

**36,00 EUR**

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ITR16701M



[www.weinhalle.de](http://www.weinhalle.de)