



Alkohol: 12 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2023+
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

43,00 EUR

Inkl. MwSt. zzgl. Versand

Bestellnummer:

ITR18710M

2018

Chianti Classico DOCG

Montesecondo

»Montesecondo« ist echter großer Chianti. Gekeltert aus den alten Sorten der Region: Sangiovese, 15% Canaiolo und 15 % Colorino. Mehr Burgund als Bordeaux, aber dunkel in der Farbe. Sein Winzer Silvio Messanaverfügt nicht über die besten Lagen, zumindest sagt man ihnen das nach, der Wein aber ist ihm wieder famos gelungen, und das ohne die Schminke der globalen Rebsorten, die der Markt inzwischen zu fordern scheint.

Dicht im Mundgefühl, transparent und fröhlich spröde in der Wirkung am Gaumen. Unvergleichlich frisch und delikate im Trunk. Sangiovese italienisch authentisch. So macht sie Lust auf mehr und sollte als Essensbegleiter genossen werden, weil sie, solo auf der Fernsehcouch gezwitschert, dem deutschen Italo-Gaumen vermutlich zu spröde wäre. Der bevorzugt »weiche« Weine. Ehrliche Sangiovese ist aber nicht »weich«.

Weil Silvio Messana das Authentische, Natürliche, in seinen Weinen sucht, hat er immer wieder Probleme, den DOCG-Status für seinen Chianti zu erhalten. Die Administration hält ausgerechnet ihn für »nicht typisch«. Ein Trauerspiel, das dem Chianti Classico den Verlust seiner Identität beschert und heftig Marktpräsenz gekostet hat, einsehen will man das dort allerdings nicht.

Dafür begeistert uns Silvio Messanas »Montesecondo« durch seine tiefgründige aromatische Transparenz. Die erinnert uns an Weihrauch, Edelhölzer und Gewürze, an Nelken, Zimt und Kardamom. Der Wein wirkt auf der Zunge delikate und balsamisch nobel zugleich, irgendwie »leicht«, transparent und fragil, erinnert an Zeiten, als Chianti noch »roh«, echt und unverwechselbar war. Er packt die Zunge mit festem Griff und wirkt doch agil und lebendig im Spiel seiner Säure. Endlich wieder ein Chianti, der Trinkfluss auslöst und Trinklust generiert, auch wenn er durch seine kompromißlos authentische Art vermutlich wieder nur jene Toscana-Fans überzeugen wird, die das noch kennen und deshalb genau das suchen: Chianti, wie er früher war, nur viel besser, als er damals war.

»Montesecondo« ist für uns die Avantgarde des Chianti von morgen. Er setzt dem Mainstream in der Toskana selbstbewußte Eigenart entgegen, wirkt auch im heißen Jahr angenehm kühl im Charakter und seine reizvolle Frische verleiht ihm herrlich wilden, ursprünglichen Charakter, dessen Reiz der morbiden Natürlichkeit man sich kaum entziehen kann. Ein Modell-Chianti rarer Ausstrahlung und unverwechselbarer Identität.



www.weinhalle.de