

Chianti Classico Annata

**Sechs grossartige Winzer-
Persönlichkeiten mit ihrem
Chianti-Classico-Stil**

Chianti Classico – Italiens Wein-Klassiker im Vergleich

Guter Chianti Classico besitzt ein facettenreiches Bouquet, gleitet samtig über unseren Gaumen, besitzt einen frischen Kern und jeder Schluck löst in uns ein Wohlfinden aus. Soweit ist man sich einig, doch den einzigen und echten Chianti gibt es hingegen nicht.

Bei der Sortenwahl beispielsweise hat man die Wahl zwischen einem reinen Sangiovese oder aber einer Assemblage von weiteren Sorten wie dem lokalen Canaiolo oder aber den internationalen Sorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Bei jedem Chianti darf der Sangiovese-Anteil 80% nicht unterschreiten. Ausbau im Barrique oder im grossen Holzfass ist eine weitere Frage die jeder Produzent für sich beantworten muss.

Unsere sechs Winzer sind grossartige Wein-Persönlichkeiten die Ihren Stil nicht nur in den Flagg-schiffen Flaccianello, Sammarco, Percarlo oder Anfiteatro pflegen, sondern bereits beim Chianti jedes Detail nach Ihrer Vorstellung perfektioniert haben.

Erfreuen Sie sich an dieser Vielfalt. Es ist eine spannende Gelegenheit sechs Chiantis grosser Weinpersönlichkeiten miteinander vergleichen zu können. Jeder Lieferung liegt ein Beschrieb der sechs Weine bei.



San Giusto a Rentennano

San Giusto a Rentennano, Gaiole in Chianti

95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Grosse Feinheit und kristallklarer Ausdruck, filigran, Noten von Waldbeeren, feinem Rauch und schwarzem Pfeffer. Elegant und weich am Gaumen, sehr harmonisch. Wenn man von traditionellem Chianti Classico spricht, könnte das missverstanden werden - traditionell arbeiten die Geschwister Martini di Cigala insofern, als sie strikt biologischen Anbau betreiben, eben so wie früher, aber hochprofessionell, nach modernsten Erkenntnissen der Agronomie.



Castellare

Castellare, Castellina in Chianti

95% Sangiovese, 5% Canaiolo

Rassiges, lebhaftes Bouquet, elegant und fein, mit Noten von Himbeeren und leichtem Akzent von Vanille. Klar definiert. Geschmeidig am Gaumen mit gut austariertem Gerbstoff. Wein von ausgeprägtem Stil und grosser Klasse. Der Chianti Classico von Castellare zählt zu den ganz seltenen, die ohne «moderne» Traubensorten auskommen, dennoch von den gesamten Weinkritikern zu den Tops gezählt werden.





Fontodi

Fontodi, Panzano 100% Sangiovese

Giovanni Manetti zielt darauf ab, einen unglaublich dichten Wein aus 100% Sangiovese herzustellen: extrem niedrige Erträge (nicht über 4 dl/m²) und der Ausbau in Barriques dienen dazu. Das Resultat setzt Massstäbe. Die Typizität des Sangiovese kommt hervorragend zum Tragen, im Bouquet sind reife Noten von Waldbeeren und eine Andeutung von Rauch gut wahrnehmbar. Am Gaumen zeigt sich Opulenz und gezügelte Kraft.



Vecchie Terre di Montefili

Vecchie Terre di Montefili, Panzano 100% Sangiovese

Seit 2015 heisst der Besitzer der historischen Azienda Vecchie Terre di Montefili Nicola Marzovilla. Das berühmte und dennoch kaum bekannte Mini-Weingut noch besser zu machen, war die ambitionöse Aufgabe der jungen Önologin Serena Gusmeri. Die dicht gepflanzten Reben, liefern je Stock nur eine kleine Menge Trauben jedoch von höchster Qualität. Biologischer Anbau ist auch hier eine Selbstverständlichkeit. Das Bouquet erinnert an frische Trauben, schwarze Beeren und reifes Steinobst mit Andeutungen von Mandeln und Zimt. Eleganz und gute Präsenz am Gaumen, frischer und harmonischer Abgang.



Montevertine

Montevertine, Pian del Ciampolo, Radda in Chianti 90% Sangiovese, 5% Canaiolo, 5% Colorino

Fremde Traubensorten kennt man hier nicht, stattdessen das klare Bekenntnis, aus dem, was die Toskana ihr Eigen nennt - und nur aus dem (!) - das Bestmögliche zu gewinnen, nämlich jeden Jahrgang so zu nehmen, wie er ist, und das Terroir als wichtige Basis der Weine in den Mittelpunkt zu stellen. Martino Manetti, wie schon sein Vater Sergio, ist mit dem Reglement, das fremde Sorten in diesem historischen Wein der Toskana zulässt, nicht einverstanden und verzichtet auf die Bezeichnung Chianti Classico. Denn eigentlich wäre SEIN Wein ein richtiger Chianti Classico, nicht die andern.



Castello dei Rampolla

Castello dei Rampolla, Panzano 90% Sangiovese, 5% Merlot, 5% Cabernet Sauvignon

Alceo di Napoli, war der erste, der im Gebiet des Chianti Classico die Sorte Cabernet Sauvignon angepflanzt hat - und es war ein offenes Geheimnis, dass der Chianti Classico von Rampolla nicht nur immer einer der Besten war und ist, sondern dass er eben 10 bis 20% Cabernet Sauvignon enthielt. Noch heute ist das etwa so, nur dass zum Cabernet sich noch etwas Merlot hinzugesellt. Gesamthaft aber nie mehr als die offiziell gestatteten 20%.



Bestellung senden an: Intervinum AG, Abo Bonus, Postfach 5961, 8050 Zürich, Fax 044 268 52 05, info@vinum.ch, www.caratello.ch/vinum

Bestellschein

Anzahl Fl.

___	San Giusto a Rentennano	Chianti Classico DOCG/bc	2018	75cl Fr.	20.—	statt 22.50
___	Castellare	Chianti Classico DOCG/b	2018	75cl Fr.	19.—	statt 21.—
___	Fontodi	Chianti Classico DOCG/bc	2017	75cl Fr.	25.—	statt 28.—
___	Vecchie Terre di Montefili	Chianti Classico DOCG/b	2016	75cl Fr.	22.50	statt 25.—
___	Montevertine	Pian del Ciampolo Toscana IGT	2018	75cl Fr.	24.80	statt 27.80
___	Castello dei Rampolla	Chianti Classico DOCG/b	2017	75cl Fr.	27.50	statt 31.—

Paket: 6x1Flasche 128.— statt 155.30 zuzüglich Porto CHF 15.—

Caratello Konditionen

Preise: MwSt. 7,7% inbegriffen.

Mengenrabatte: 3% ab 36 Fl., 5% ab 72 Fl., 8% ab 120 Fl. Frachtkostenanteil: bis 12 Flaschen maximal Fr. 15.—; 13 bis 23 Fl. Fr. 20.—; frei ab 24 Flaschen oder über Fr. 500.—. Zahlung: 30 Tage netto, Gültigkeit: bis 31.10.2020 oder solange Vorrat

Lieferung und Rechnung durch **Caratello Weine St. Gallen**

Zürcherstrasse 204E, 9014 St. Gallen, Tel. 071 244 88 55, Fax 071 244 63 80, info@caratello.ch, www.caratello.ch

Lieferung

Name / Vorname: _____

Strasse / Nr.: _____

PLZ / Ort: _____

Tel. _____

E-Mail: _____

Datum: _____ Unterschrift: _____

Abholung

Der Wein wird abgeholt am: _____