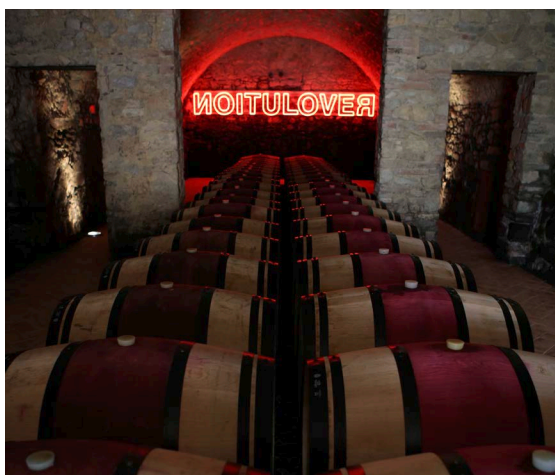




Ein Meisterwerk der Natur

Castello di Ama San Lorenzo 2015
Gran Selezione DOCG



Das leidenschaftliche Winzerpaar Lorenza Sebasti und Marco Pallanti ist verantwortlich für die moderne Erfolgsgeschichte des historischen Castello di Ama. Die beiden widmen sich voll und ganz diesem Weingut, diesem Gesamtkunstwerk – und das schmeckt man in jedem Tropfen, gerade beim Jahrgang 2015. Dieser geht als einer der hervorragenden Jahrgänge in die Geschichte des Chianti Classico ein, darüber ist sich die Weinwelt einig. Castello di Ama überflügelt mit dem Gran Selezione, der Maxime der Qualitätspyramide, diese Erwartungen und beschert uns ein wahres Meisterwerk der Natur.

Schon der Duft des San Lorenzo ist verführerisch, pur und schlicht einladend! Im Gaumen zeigt er sich äusserst vielschichtig, dicht gewoben und intensiv mit der typisch festen und doch feinen Tanninstruktur eines grossen Sangiovese-Weines. Die Natur ist hier die «Extra-Meile» gegangen. Dies zeigt sich nicht zuletzt in der Tiefe der Aromatik, der Spannung, der Länge, der Frische und dem moderaten Alkoholgehalt von nur 13,5 Vol.-%.

Castello di Ama San Lorenzo 2015 eignet sich sowohl für eine lange Lagerung als auch für den zeitnahen Genuss. Ein Wein, dem man sich einfach hingeben muss.





«Die Natur geht die Extra-Meile» ... und Castello di Ama übertrifft sogar noch die hohen Erwartungen

Castello di Ama

Die Geschichte des Weingutes reicht zurück bis in die Zeit der Etrusker. In den frühen 1970er Jahren begeisterten sich vier Römer Geschäftsleute für das malerisch gelegene Dörfchen Ama bei Castellina mit seinem in die Jahre gekommenen Weingut. Sie hauchten dem Weingut neues Leben ein, begannen damit, die Rebberge neu zu bepflanzen. Sie bauten einen neuen Gärtler, der wegweisend wurde für die ganze Region. Mit von der Partie war Lionello Sebasti, der Vater von Lorenza Sebasti, die zusammen mit ihrem Mann Marco Pallanti seit 1993 die Geschicke des Weingutes lenkt. Der aus Florenz stammende Agronom Marco Pallanti stiess 1982 zu Castello di Ama. Gelernt hatte er u.a. an der Universität von Bordeaux bei Patrick Léon (Mouton-Rothschild). Zu erstem internationalem Aufsehen kam Castello di Ama mit dem 1985er L'Apparita, dem ersten reinen Merlot der Toscana.

Heute umfasst das Weingut 75 Hektar bepflanztes Rebland. Die Rebberge liegen relativ

hoch auf ungefähr 500 m über Meer. In heissen Jahren ist dies besonders wichtig wegen der kühleren Temperaturen in der Nacht. Wichtig ist auch die vielfältige Bodenstruktur mit Kalk- und Schieferunterboden.

Die Gran Selezione La Casuccia und die Gran Selezione Bellavista werden nur in grossen Jahren und dann in sehr bescheidenen Mengen abgefüllt. Die Hauptlage/der Hauptwein aber ist der San Lorenzo, auch er ein Gran Selezione, die Spitze der Qualitätspyramide. Diese Kategorie wurde mit dem Jahrgang 2010 ins Leben gerufen und darf ausschliesslich aus den eigenen Trauben eines Weingutes gewonnen werden. Zusätzlich muss er die höchsten Qualitätsanforderungen des Consorzio Vino Chianti Classico erfüllen, und darf erst 30 Monate nach der Ernte in den Verkauf kommen.

San Lorenzo liegt in unmittelbarer Nähe zur Villa Ama. Die Assemblage besteht aus 80% Sangiovese, ergänzt mit Merlot und Malvasia Nera.

