

**«L'Erta» Poggio della Bruna 2020**

Produzent	Paolo e Lorenzo Marchionni
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Toscana IGT
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Anbau	Bio zertifiziert
Ausbau	15 Monate in neuen, ein- und zweijährigen Tonneaux und Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.4 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Ja
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Preis CHF	33.00

Das kleine Weingut von Paolo und Lorenzo Marchionni befindet sich in Vigliano, südwestlich von Florenz. 1978 von ihren Eltern gegründet, übernahmen die beiden Söhne Anfang der Neunzigerjahre den Betrieb und legten den eigentlichen Grundstein für die hohe Qualität ihrer Weine, indem sie sich für den biologischen Anbau entschieden. «Unsere Rebberge sind ein Ökosystem voller Leben, und was wir tun, ist die Erde und den natürlichen Lebenszyklus ganzjährig zu respektieren. So können wir die Eigenschaften der Reben verbessern und Trauben von höchster Qualität ernten.» Dies erzählte uns Paolo vor Ort. Wahrhaftig, der «L'Erta» ist ein unverschämt guter Sangiovese, der mit seiner Eleganz und seiner etwas helleren Farbe fast burgunderhafte Züge trägt. In der Nase feine Fruchtaromen (dunkle Beeren, rote Kirschen) mit floral-würziger Akzentuierung (Minze, Vanille und Tabak). Im Gaumen offenbart er eine noble Frucht und wirkt nie überladen oder üppig, sondern punktet mit seiner puren Eleganz.

Ein atemberaubend schöner Sangiovese, der mit seiner feinen Eleganz und seiner etwas helleren Farbe, fast burgunderhafte Züge trägt. In der Nase feine Fruchtaromen (dunkle Beeren,

rote Kirschen) mit floral-würziger Akzentuierung (Minze, Vanille und Tabak). Im Gaumen dann ein frisch-fruchtiger Auftakt. Der «L'erta Poggio della Bruna» wirkt nie überladen oder üppig, sondern punktet mit seiner puren Eleganz.