



«L'Ertà» Poggio della Bruna 2019

Produzent	Paolo e Lorenzo Marchionni
Land/Gebiet	Italien/Toscana
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 2031
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt
Preis CHF	35.00

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.» Wie uns Paolo in seinem Keller erklärte. Die Probe aufs Exempel überraschte uns danach nicht: Die Weine strotzen nur so vor Vitalität und Frische. Und sie reflektieren einen feinen, eleganten Regionalstil, der das warme Klima der Toscana widerspiegelt.

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'Ertà» Poggio della Bruna wirkt nie überladen

oder üppig, sondern punktet mit seiner puren Eleganz.