

Chianti Classico DOCG 2022

Bio-Wein

Kirschfrucht, Pfeffer, Gesteinsnoten, feingliedrig und elegant, dicht gewoben, lang mit zarter Säure, pudriges Tannin

Winzer: Badia a Coltibuono
Region: Toskana
Rebsorte: Sangiovese, Canaiolo, Ciliegiolo, Colorino
Farbe: rot
Ausbau: 12 Monate großes Holzfaß
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Gefällig zu Saltimbocca, mediterran zubereitetem Federvieh mit Gemüse

0.75 l – Bestellnummer 40422

Gambero: 2/3 Gläsern
Bibenda: 4/5 Trauben
James Suckling: 92 Punkte

Badia a Coltibuono
Toskana

Vor etwa 1000 Jahren begannen die Benediktiner Mönche in den Hügeln des Chianti Gebietes mit dem Weinbau und errichteten eine Klosteranlage, die Badia a Coltibuono (Abtei der guten Ernte). Unter der Herrschaft Napoleons wurden die Mönche vertrieben und das Kloster säkularisiert. 1846 kaufte der Florentiner Bankier, Michele Giuntini, Urgroßvater der heutigen Familie, die Abtei mit ihren umliegenden Ländereien und Höfen. Vater Piero Stucchi-Prinetti machte nach dem 2. Weltkrieg die Badia a Coltibuono zu einem renommierten Weingut. Seine Frau Lorenza de Medici, die wohl berühmteste Köchin Italiens, gründete hier die weltbekannte Kochschule von Coltibuono. Heute führen die 4 Kinder die familiäre Tradition erfolgreich fort. Tochter Emanuela wurde als erste Frau zur Präsidentin des Consorzio Marchio Storico des Chianti Classico ernannt, Bruder Roberto ist Önologe und die Brüder Paolo und Guido kümmern sich um den Fortbestand der Kochschule und die Bewirtung der Gäste in eignen Gästezimmern und einer noblen Osteria. Seit 2003 werden ausschließlich Weine aus kontrolliert biologischem Anbau erzeugt, die in der Weinwelt große Begeisterung finden und von den Weinführern regelmäßig mit höchsten Bewertungen ausgezeichnet werden.

Abbildung unverbindlich