

DIE REGION

Toscana IGT bietet vielen Weinstilen eine Heimat. In diese Kategorie fallen all die Weine, die den traditionellen geschützten Herkünften und ihren Statuten nicht entsprechen. Also jeder Wein, der nicht Chianti DOC oder Brunello di Montalcino DOP und so fort heißen darf. Dazu gehören einfache fruchtige »Landweine«, aber auch Weine aus Rebsorten, die für traditionelle Weinstile unzulässig sind – und das unabhängig von ihrer Güte. Seit die italienischen Winzer in der zweiten Hälfte des zwanzigsten Jahrhunderts begannen, Spitzenweine von internationaler Statur zu produzieren, wurde die Kategorie IGT deutlich aufgewertet. Plötzlich fanden sich hier die kostbaren »Supertuscans« neben den rustikalen Alltags-Schoppen. Wie unser Leolucaia!



Matteo Menicacci
von Viticola Toscana

DER ERZEUGER

Wie ein Märchenschloss schwebt das historische bedeutsame **Castello di Meleto** über den Weinbergen nahe Gaiole. Seit 1969 ist das beeindruckende Bauwerk ein Weingut. Rund 1000 Hektar groß ist das Areal von Castello di Meleto, allerdings steht hiervon nur ein kleiner Teil unter Reben. Natürlich wird hier vorwiegend die Chianti-Rebsorte Sangiovese angebaut, die tief in dem für die Region typischen Kalk-Mergel-Boden wurzelt. Seit den 1990er Jahren sind aber auch kleine Bestände von Merlot und Cabernet Sauvignon hinzugekommen. Die Namen der Weinberge erinnern an die etruskische Vergangenheit der Region. Vor allem in den vergangenen 20 Jahren haben die Weine von Meleto zahlreiche Medaillen und Auszeichnungen erringen können.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Das moderate Klima, das je nach Lage der Weinberge einen differenzierten Einfluss ausübt, lässt eine Vielzahl hochwertiger Weinstile entstehen. Die Toscana teilt sich je nach Höhe der Weinberge in unterschiedliche Sub-Regionen. Die berühmtesten sind die Rotweingebiete des Chianti, des Vino Nobile di Montepulciano und des Brunello di Montalcino, die alle zum größten Teil oder gar vollständig aus dem **Sangiovese**, dem »Blut des Jupiter«, wie die Römer diese Rebsorte nannten, erzeugt werden. Das antike Rom wusste die Qualität des toskanischen Weins bereits zu schätzen und ließ ihn nach Rom bringen, wo er in den Tavernen genossen wurde. Die Weißweine der Toscana sind schwer im Kommen, sie sind leicht, delikat und eignen sich als Erfrischung. Neben dem süßen Vin Santo haben seit einigen Jahren die Supertuscans im internationalen Stil von sich reden gemacht.

2016 LEOLUCAIA ROSSO

Rosso di Toscana IGT, Castello di Meleto

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe funkelt in einem schönen, satten und noch jugendlich frischen Rubinrot von feiner Transparenz. Auch die violetten Reflexe am Rand des Glases verweisen auf den noch jungen Jahrgang. Der Duft ist lebhaft frisch und von aromatischen Eindrücken von **Sauerkirsche, Cassis, Pflaumen, Brombeeren** und **frischem Marzipan** geprägt. Im Hintergrund ist etwas **Tabak** spürbar. Da die Weinberge zu den höchsten im Chianti zählen, präsentiert sich der Geschmack lebhaft frisch und von feiner, schwerelos anmutender Eleganz. Die Tannine weisen einen feinherben, angenehmen Charakter auf, und die Säure verleiht dem Wein einen animierenden Trinkfluss. Auch am Gaumen zeigen sich wieder die Aromen von Sauerkirsche, dunklen Beeren und Marzipan. Das Finale hinterlässt einen angenehm trockenen Eindruck und weist eine gute Länge auf.



**Sangiovese, Merlot,
Cabernet Sauvignon, Colorino**



2022



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Schmorbraten, Burger, Cassoulet,
Coq au Vin, Spaghetti, Lammtopf,
Steak oder Ratatouille.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
