

Grappa Berardenga 2006

Dichte Aromatik und schmeichelnde Seidigkeit

Felsina, Toskana
Aus 100% Sangiovese-Trester,
40% Vol

Trinktemperatur: 12 - 14 C
Vor und nach dem Essen - immer ein Genuß

0.70 l
Bestellnummer 83506



Fattoria FELSINA - Castelnovo Berardenga

In den 80er Jahren war das Chianti im großen Aufbruch. So kam es, daß Felsina einer der drei toskanischen Betriebe war, die 1988 von den Kellermeistern von Château Margaux, Pétrus und Cheval Blanc besucht wurden. Sie waren fasziniert von der Sangiovese-Traube, die auf Felsina nicht als Cuvée, sondern reinsortig angebaut wird. Heute sind es nicht nur die Kollegen aus Bordeaux, die Giuseppe Mazzocolin und seinem Oenologen Franco Bernabei Respekt zollen. In der ewigen Bestenliste des Gambero Rosso gehört Felsina zu den zehn erfolgreichsten Betrieben in ganz Italien. Die exponierte Lage an der südöstlichen Ecke des Chianti Classico-Gebiets mit seinem speziellen Mikroklima und den steinigen Kalkböden sowie der elaborierte Umgang mit dem Barrique machen die Weine von Felsina unverwechselbar, manche sagen sogar, Felsina sei ein eigenes Cru. Geschmacksnuancen des Brunello wie Backpflaumen, Kakao und Teernoten geben den Weinen eine innere Dichte und Konzentration. Die immer dezente, aber ausgereifte Sangiovese-Frucht gibt dazu das Spiel, die für Felsina typischen Tannine verleihen die Festigkeit.