Vin Santo del Chianti Classico DOC 2012

Bio-Wein

Sehr komplex, Aprikose, Trockenfrüchte, nussige Noten im Abgang, reichhaltig ohne schwer zu sein, gut balanciert

Winzer: Badia a Coltibuono
Region: Toskana
Rebsorte: Trebbiano, Malvasia
Farbe: weiß
Ausbau: 8 Jahre Eichenfass
Alkohol: 15.0 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Als Klassiker zu Cantuccini, zu Nachspeisen und Blauschimmelkäse

0.375 l – Bestellnummer 08812

AIS: 5/5 Trauben
Parker: 93/100 Punkten
James Suckling: 89 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