



## Cortona DOC Il Bosco 2013

**Eleganz, Komplexität und Raffinesse,  
Kaffee, Kakao, Minze, rote Früchte und  
Macchia, körperreich und strukturiert**

**Winzer:** Tenimenti Luigi d` Alessandro

**Region:** Toskana

**Rebsorte:** 100% Syrah

**Farbe:** rot

**Ausbau:** 22 Monate Barrique

**Alkohol:** 14.5 % vol

**Trinktemperatur:** 14 - 16°C

**Kulinarischer Tipp:** Zu Steaks und Lammchops, zu hochwertigem Schinken wie Pata Negra und Culatella

**0.75 l – Bestellnummer 76813**

James Suckling: 96 Punkte

---

### Tenimenti Luigi d` Alessandro Toskana

Die Hügellandschaft um das Etruskerstädtchen Cortona im Südosten der Toskana gehört zum Val di Chiana. Von dort stammt auch das Chianina-Rind, Basis der berühmten Bistecca Fiorentina. In diesem Gebiet, in dem früher nur Tafel- und Verschnittweine erzeugt wurden, hat Massimo d'Alessandro 1988 damit begonnen, Versuchsweinberge anzulegen und die Trauben in vielen Mikrovinifikationen auszubauen. Unterstützt von Italiens berühmtem Rebprofessor Attilio Scienza fand er heraus, dass die weiße Viognier und die rote Syrah auf diesen Böden und

in diesem trockenen Klima die besten Resultate erzielen, ähnlich wie an der Côtes du Rhône, der Heimat dieser Rebsorten. Prominente Winzerfamilien, u.a. Avignonesi und Antinori, sind dieser Pionierarbeit gefolgt und haben in den folgenden Jahren ebenfalls Weinberge auf diesem Stückchen Erde gekauft und Reben angepflanzt. 1999 wurde Cortona mit diesen Rebsorten schließlich als DOC-Gebiet anerkannt. Der Il Bosco, einer der Topweine der Tenimenti Luigi d'Alessandro, wird heute als Maßstab für alle Syrahs in Italien gesehen.