Bianco del Borgo IGT 2016

Bio-Wein

Frische und Mineralität mit feinem Säurespiel, aromatisch mit Noten von Anis, wildem Fenchel und Jasmin

Winzer: Tenimenti Luigi d` Alessandro
Region: Toskana
Rebsorte: 100% Viognier
Farbe: weiß
Ausbau: Edelstahl
Alkohol: 13.0 % vol
Trinktemperatur: 10 - 12°C

Kulinarischer Tipp: Zu Carpaccio von Flusskrebsen, Lachs Tartlettes und Bruschetta

0.75 l – Bestellnummer 76316

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.

Abbildung unverbindlich