

„Brolio Bettino“ DOCG Chianti Classico, rosso

Region	Toscana
Erzeuger	Barone Ricasoli - Toscana
Alkoholgehalt	14 % vol.
Rebsorte(n)	Colorino, Merlot, Sangiovese
Bestell-Nr.	IT0071319

Bravo Bettino! Barone Ricasoli und die weltberühmte Chianti-Formel! 93 Punkte - FALSTAFF

Ziemlich genau 150 Jahre ist es her, dass der ob seiner Strenge „Eiserner Baron“ genannte Bettino Ricasoli, zwischen 1861 und 1867 gleich zweimal italienischer Ministerpräsident, im imposanten Castello di Brolio zwischen Florenz und Siena die Rezeptur des Chianti und obendrein auch noch die Klassifikation der dortigen Weine ersann. Dieser „Brolio Bettino“ ist eine stolze Hommage seiner Nachfahren an ihren Urahnen, den Erfinder der „Chianti-Formel“ von 1872. Obwohl diese Formel eine Cuvée mit weißen und roten lokalen Sorten vorsieht, besteht dieser rubinrot leuchtende Wein – zur Freude aller Chianti-Puristen - ausschließlich aus Sangiovese. Mehr Toscana geht nicht! Im Edelstahl vergoren, wurde er 18 Monate traditionell in großen Holzfässern ausgebaut. Ins Glas kommt dadurch der goldene Mittelweg zwischen Überlieferung und Aufbruch, ein Wein also, der so authentisch schmeckt wie es die Traditionalisten lieben, und der zugleich so elegant und so präzise gemacht ist wie es sich Genießer heute wünschen. Weich und rund in der Nase mit sehr viel reifen, saftigen Süßkirsch-Aromen und eingekochten Preiselbeeren, insgesamt leicht balsamisch, dazu der zarte Duft von Veilchen und die edle Würze getrockneter Rosenblätter und zerstoßener Wacholderbeeren. Belebend frisch am Gaumen, Sangiovese-typisch mit ausgewogenem Frucht-Säure-Spiel und einem feinen Schmelz im lange nachklingenden Finale. Bravo Bettino! Was wir hier im Glas haben, ist eine würdige, wunderschöne Hommage an den Vater des Chianti.



Trinkempfehlung: Ab sofort, entwickelt sich gewiss in den kommenden drei Jahren. Bis 2029+.

Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	k.A.	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	k.A.	Analysedatum	k.A.

