

Degubox „Rotweine aus der Toskana“

von Le Calcinaie (San Gimignano) und Bruni (Fonteblanda)

im Laden Degubox für 35,90 € (statt 42,20 €)

Chianti Colli Senesi D.O.C.G. 2016

Tenuta Le Calcinaie (San Gimignano, Toskana)

Intensives Rubinrot mit violetter Schimmer; Duft von reifen Kirschen und Gewürzen; im Mund frische, süße Kirschenfrucht, ausbalanciertes Frucht-Säure-Spiel, weiches Tannin, sehr gute Struktur; Sangiovese mit etwas Colorino und Canaiolo; Stahltank

Alkoholgehalt: 13,5 %
Serviertemperatur: 16 - 18°C
Speisenempfehlung: Crostini, Pasta mit rotem Sugo, gegrilltes Fleisch, toskanischer Schweinebraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 10,90 €, im Café 0,1 l 3,90 €



Morellino di Scansano »Marteto« D.O.C.G. 2015

Azienda Agricola Bruni (Fonteblanda/Maremma, Toskana)

Rubinrot; Intensive Nase mit Noten von Kirsche und dunklen Waldfrüchten, die sich auch im Geschmack wiederfinden; frisch und kräftig mit schöner Würze; gutes Säuregerüst; ausgewogenes Tannin; aus Sangiovese, Syrah und Alicante; 6 Monate Eichenfass

Alkoholgehalt: 13,5 %
Serviertemperatur: 18° C
Speisenempfehlung: Zu Fleischgerichten und gereiftem Käse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 13,40 €, im Café 0,1 l 4,20 €



Chianti Colli Senesi Riserva »Santa Maria« D.O.C.G. 2010

Lagenwein von 40 Jahre alten Rebstöcken; intensives Rubinrot; elegantes Bukett von reifen roten Früchten wie Kirschen und Himbeeren; am Gaumen dynamisch und voll mit gutem Säuregerüst, lebendige Kirschenfrucht, angenehmes Traubentannin, langer Nachhall; Sangiovese und Canaiolo; reift 18 Monate in großen Eichenfässern und 6 Monate in der Flasche

Alkoholgehalt: 14,5 %
Serviertemperatur: 18°C
Speisenempfehlung: toskanischer Pecorino-Käse und Wildschweinsalami, Risotto und Pasta mit Fleischsaucen, gegrilltes Steak, Wildschweinbraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 17,80 €, im Café 0,1 l 5,90 €



Hintergrundwissen Degubox

Morellino di Scansano D.O.C.

DOCG-Bereich für trockenen Rotwein im Süden der italienischen Region Toskana in der Landschaft Maremma. Der 1978 als DOC klassifizierte Bereich erhielt im November 2006 die höchste Qualitätsstufe, was ab der Ernte 2007 gültig wurde. Die Zone umfasst die gesamte, namensgebende Gemeinde Scansano, sowie Teile der Gemeinden Campagnatico, Grosseto, Magliano in Toscana, Manciano, Roccalbegna und Semproniano in der Provinz Grosseto. Der Wein wird aus Morellino = Sangiovese (85–100%), sowie eventuell anderen zugelassenen roten Sorten (bis 15%) produziert. Der Alkohol-Gehalt muss zumindest 12,5% vol betragen (DOC war 12%). Mit zwei Jahren Alterung, davon zumindest ein Jahr im Fass, und 13% vol Alkohol-Gehalt (DOC war 12,5%) darf er sich Riserva nennen.

Chianti Colli Senesi Riserva »Santa Maria« D.O.C.G.

„In einem über 40 Jahre alten Weinberg habe ich die Finesse gesucht“ sagt Simone Santini begeistert. „Vigna Santa Maria ist ein Chianti Colli Senesi Riserva aus einem Weinberg mit Südwest-Ausrichtung in 250 Höhe, den ich 1997 in der Chiantigiana, Region Colle Val d'Elsa (Siena), gemietet habe. 2006 habe ich die Trauben von der ein Hektar großen Parzelle das erste Mal getrennt vinifiziert, 2008 brachte ich die erste Riserva heraus. Der Ertrag beläuft sich auf 4,5 Tonnen pro Hektar, was gleichzeitig auch der Gesamtertrag ist. Die Traubenschalen bleiben 7 Tage bei kontrollierter Temperatur auf der Maische, dann wird der Most abgezogen. Der Wein reift nach der Fermentation 18 Monaten im Eichenfass und 6 Monaten auf der Flasche. Die Produktion beläuft sich auf nur 3900 Flaschen.“

Chianti

DOCG-Bereich für Rotwein in der italienischen Region Toskana. Er ist nach der Hügellandschaft zwischen Florenz und Siena benannt. Vermutlich ist die Bezeichnung aus dem Namen einer etruskischen Familie entstanden. Die erste Erwähnung eines Chianti-Weines stammt aus dem Jahre 1404. Ursprünglich galt Chianti nur für die Gebiete um Radda, Gaiole und Castellina in der Provinz Siena im Süden des heutigen Chianti-Classico-Bereiches. Die Feudalherren des Chianti-Bundes besaßen dort schon im 13. Jahrhundert Weinberge.

Das heutige gesamte Chianti-Gebiet (also die beiden Bereiche Chianti und Chianti-Classico) umfasst Rebflächen in den sechs Provinzen Arezzo, Florenz, Pisa, Pistoia, Prato und Siena mit rund 7.000 Produzenten in über 100 Gemeinden. Die Gesamtrebfläche beträgt rund 24.000 Hektar, davon 7.000 Hektar für den Chianti Classico. Darüber hinaus gibt es noch eine engere Herkunfts-Bezeichnung innerhalb des Bereiches mit sieben Subzonen, die am Etikett angeführt werden dürfen. Dies sind Chianti Colli Aretini um Arezzo, Chianti Colli Fiorentini um Florenz, Chianti Colline Pisane um Pisa, Chianti Colli Senesi um Siena, Chianti Montalbano um Carmignano, Chianti Montespertoli (erst seit 1997) und Chianti Rufina um Pontassieve. Als beste gelten Rufina, Colli Senesi und Colli Fiorentini. Alle anderen Weine aus den Randzonen werden einfach als Chianti bezeichnet. Beide erhielten 1967 die DOC- und 1984 die DOCG-Klassifikation.

Für den Chianti sind die Vorgaben bezüglich Hektarertrag, Alkoholgehalt und Säuregrad per Subzone etwas unterschiedlich. Die Rebsortenmischung ist zumindest 75 bis 100% Sangiovese, maximal 10% Canaiolo Nero, maximal 10% andere zugelassene rote Rebsorten, sowie maximal 10% die weißen Sorten Trebbiano Toscano und/oder Malvasia del Chianti. Der Höchstertrag beträgt 9.000 kg je Hektar für den normalen Chianti und 8.000 kg je Hektar für die sieben Subzonen.

Die Restsüße darf maximal 4 g/l betragen. Der Riserva muss zumindest zwei Jahre reifen, davon zumindest drei Monate in der Flasche. Im gesamten Chianti-Gebiet werden jährlich rund 100 Millionen Liter Wein produziert, der Anteil des Chianti-Classico beträgt rund ein Viertel. Um die Möglichkeit zu geben, auch andere DOC-Weine zu erzeugen, wurden die Bezeichnungen Colli dell'Etruria Centrale und Vin Santo del Chianti geschaffen.