

## DIE REGION

Das Gebiet des **Chianti** bildet das Herzstück der Toskana. Zwischen den Hügeln mit ihren Weinbergen, Pinienwäldern und Olivenhainen befinden sich die Rebstöcke hier auf höheren Lagen, als beispielsweise in den gleichfalls berühmten Gebieten Vino Nobile di Montepulciano oder Brunello di Montalcino. Wo die letzteren daher mit Kraft und Körper zu brillieren verstehen, ist ein erstklassiger Chianti eher von filigraner Eleganz gekennzeichnet. Anders als in den tiefer gelegenen Regionen nah am Meer ist es hier insgesamt kühler, was einem guten Chianti ein delikates Säurespiel verleiht. Die zum Teil steil abfallenden Hügel der Höhenlagen vermögen sehr gut die Sonne einzufangen und sorgen so für eine gute Reife.



Die Weinberge von Santa Cristina

## DER ERZEUGER

Das **Weingut Santa Cristina** liegt im südlichen Bereich des Chianti bei Cortona. Seit 1946 werden hier Weine erzeugt, die sich durch ihre große Persönlichkeit ebenso auszeichnen wie durch ihren guten Trinkfluss. Vor ca. 15 Jahren wurde kräftig investiert, so dass der Keller heute alle Möglichkeiten der modernen Weinbereitung bietet. Das Portfolio umfasst eine ganze Reihe an Weinen, die jedoch alle der gleichen Philosophie folgen: Sie sind im besten Sinne Toskana-Klassiker, die ihr Terroir perfekt widerspiegeln. Dafür wird im Weinberg nach wie vor auf Handarbeit Wert gelegt, denn nur mit Sorgfalt ausgewählte Reben und Trauben gewährleisten den hohen Qualitäts-Anspruch, der hier Tradition hat.

## ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS DER TOSKANA

Einen großen Wandel hat der Chianti in den letzten zwei Jahrzehnten vollzogen. Einhundert Jahre lang wurde nach der berühmten »Formel« für eine ideale Cuvée des Barone Ricasoli produziert. Diese sieht für den Chianti neben **Sangiovese** auch einen kleinen Weißweinanteil vor, um die Weine geschmeidiger zu machen. Letzterer ist heute so gut wie verschwunden, erstklassiger Chianti wird nur noch aus Rotweinsorten hergestellt. Die Bedeutung des Sangiovese als die nobelste Sorte Italiens neben dem **Nebbiolo** ist geblieben. Um die Weine abzurunden, wird ein kleiner Anteil **Cannaiolo**, **Colorino** oder **Cabernet Sauvignon** zugegeben.

# 2018 SANTA CRISTINA CHIANTI SUPERIORE

Chianti Superiore DCG, Santa Cristina

## WEINBESCHREIBUNG

Ein Chianti Superiore ist die gehaltvollere, voluminöse Variante des Chiantis. Der Santa Cristina ist bewusst nicht im Holz ausgebaut, damit seine schöne, saftige Frucht unverfälscht erhalten bleibt. Das Jahr 2018 erbrachte sehr gutes Lesegut, so dass der rubinrot glänzende Wein schon in der Nase mit seinen komplexen Aromen von **Maraska-Kirsche, Pflaume** und einem **Anklang an Heu** begeistert. Am Gaumen zeigt er sich sehr weich und rund, er kleidet den Gaumen gut aus, die Tannine sind samtig und elegant. Das Finale ist lang und sehr aromatisch.



Sangiovese, Merlot



2023



18°C



trocken

### WEIN-KATEGORIE »EINKÄUFER-TIPP«

»Santa Cristina ist ein echter Toskana-Klassiker, der in keinem Weinkeller fehlen sollte. Die Harmonie, die der regionalen Sorte Sangiovese hier entlockt wird, ist unvergleichlich.«

Svenja Nickel, Einkäuferin Toskana

### UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein kräftiges Essen mit Schinken, Käse und in Olivenöl gegartem Gemüse mit einem guten Stück Fleisch ist hier genau das Richtige.



## IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN

---

---

---

---

---

---