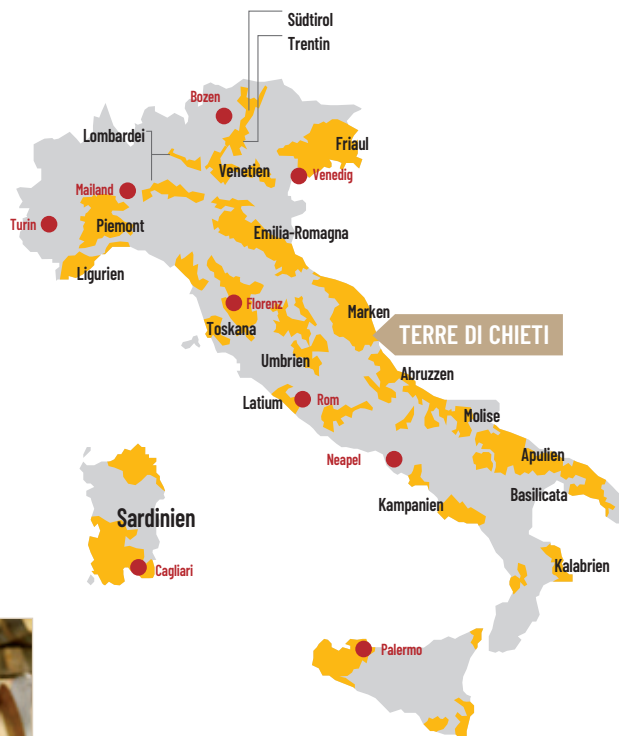


DIE REGION

Über 130 Kilometer erstrecken sich die **Abruzzen** in Mittelitalien entlang der östlichen Adria-Küste. Die Region teilt sich auf in die Provinzen L'Aquila, Teramo, Chieti und Pescara. Die Hauptstadt L'Aquila liegt etwa zweieinhalb Autostunden von Rom entfernt. Im Norden grenzen die Abruzzen an das Weinanbaugebiet Marken, im Süden an die Region Molise. Landschaftlich ist die Küstenregion geprägt durch die fast 3000 Meter hohen schroffen Berge. In den Höhenlagen an ihren Hängen sind die Trauben starken Temperaturschwankungen ausgesetzt, die Charakterweine von großer Finesse hervorbringen. Aber auch auf den tiefer liegenden Hügeln zur Adria ausgerichtet liegen zahlreiche Weingüter. Aufgrund der mineralischen Böden aus Kalk, Lehm, Sand und Kies und des mediterranen Klimas gedeihen die Weinstöcke hier ausgezeichnet.



Riccardo Brighina,
der Winemaker

DER ERZEUGER

Die **Cantina Tollo** wurde 1960 durch eine Initiative von etwa 20 Weinbauern in der Region Abruzzen gegründet. Was diese Winzer und auch einige Investoren verband, war der Glaube an das Terroir und die Tradition der Region. Damals besaßen die Winzer kaum Land. Durch den sich anbahnenden Erfolg konnte die Cantina in der Folgezeit ihren Besitz erweitern. Die Erzeugung hochwertiger Weine steht hier unter einem großen Leitsatz: Das Weinmachen verhindert, dass die Welt kalt wird, und die Arbeit in Weinberg und Keller ist Poesie, Vergnügen und Glück. Daher spielt im Keller auch Technik eine untergeordnete Rolle, es zählt der Mensch. Die in den letzten beiden Jahrzehnten erreichte Güteklasse der Weine hat der Cantina das Prädikat »Bester Weinerzeuger Europas 2010« von Mundus Vini beschert.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS ABRUZZEN

Zwei Weine sind es, die traditionell die Weinwelt in den Abruzzen bestimmen. Für Rotwein ist es die Rebsorte **Montepulciano**, aus der weiche, geschmeidige und vollmundige Weine mit wenig Säure und runden Gerbstoffen gekeltert werden. Die Weißweine der Region wusste schon Cervantes zu schätzen, als er sie in seinen Novelas Ejemplares pries. Sie sind trocken und ebenfalls auf der betont fruchtigen Seite, erzeugt aus alten Sorten wie **Pecorino**, aber auch **Trebbiano**, **Pinot Grigio** oder internationalen Sorten wie **Chardonnay**. Heute halten auch bei den Rotweinen mehr und mehr internationale Sorten Einzug – so wie für die Cuvée Gufo aus der typischen Italienerin **Sangiovese** mit dem globalen Star **Merlot**. Früher wurden Rot- wie Weißweine in großen Holzfässern vergoren und ausgebaut, heute nutzt man – insbesondere für die Weißweine – moderne Kellertechnik wie temperaturkontrollierte Edelstahltanks.

2019 GUFU SANGIOVESE MERLOT

Terre di Chieti IGP, Cantina Tollo

WEINBESCHREIBUNG

So leuchtend rubinrot wie sie im Glas schimmert, so strahlend fruchtig ist die Cuvée aus Sangiovese und Merlot in ihren Aromen. Der Duft ist von **dunkler Frucht** dominiert, die von **sanften, weichen Würznoten** begleitet wird. Sangiovese verleiht dem Wein seine Frische und saftige Frucht auch im Geschmack. Merlot wirkt besänftigend auf die sonst durchaus leicht raue Italienerin. Der gesamte Eindruck ist sehr saftig und herrlich trinkfreudig. Weich und mit viel roter Frucht geht es in das lange Finale: Mit dieser gelungenen Cuvée kommt Sonne ins Glas!



MUNDUS VINI 2020

92/100 Punkte

Sangiovese, Merlot



2023



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Eine kleine, feine Käse-Auswahl aus milden Hart- und Weichkäse-Sorten, kross gebackenes frisches Brot und dazu der Gufo: Perfekt!

KATEGORIE »AUSZEICHNUNG«

Auf der Mundus Vini 2020 bewerteten die Juroren den Gufo Sangiovese Merlot mit 92/100 Punkten.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
