



CASTELLO DI
ALBOLA
RADDA IN CHIANTI

Im geschichtsträchtigen Landstrich Castello di Albola, wo von den Pazzi über die Acciaioli bis hin zu den Ginori Conti einige Adelsgeschlechter der Toscana lebten, gedeiht seit Jahrhunderten die Rebe, die auf diesen der reinen Schönheit so ergebenden Schauplätzen vollkommene Früchte hervorbringt. Die relativ große Höhe, die verschiedenen, für den Weinbau besonders gut geeigneten Böden und die günstige Lage bilden ein ideales Ganzes, das im strahlenden Panorama des Chianti Classico zwischen Rebflächen, die sich an den Hügelseiten emporziehen, historischen Gebäude und Kunstzeugnissen selbst hell leuchtet. Ein funkelnendes Juwel, das tägliche Hingabe und ständige Pflege erfordert und denjenigen, der es liebt, mit außerordentlichen Weinen belohnt. Unverfälschte Weine mit einer verführerischen Persönlichkeit, die Hingabe und gedankliche Hinwendung verlangen, der ständigen Herausforderung ausgesetzt, dem Wert des Castello di Albola Ehre zu machen und dessen wundervoller Schönheit gerecht zu werden.

Chianti Classico DOCG Riserva 2015

Dieser kostbare Riserva wurde aus den besten Trauben von acht ausgewählten Weinbergen des Weinguts Castello di Albola hergestellt, die jeweils eine besondere Ausprägung zu diesem reinsortig gekelterten Sangiovese beitragen. In der Nase erkennt man die Stärke des Waldes und die Feinheit der höheren Lagen, am Gaumen schmeckt man die ausdrucksstarke Wärme des Bodens. Die Reifung dauert fast drei Jahre, davon vierzehn Monate in Eichenfässern und weitere achtzehn in der Flasche. Durch sie wird die überbordende Persönlichkeit dieses Weins hervorgehoben mit ihren glatten Tanninen und dem würzigen, konzentrierten Geschmack mit Anklängen an schwarze Frucht und Schnittblumen.



KLASSIFIKATION

Chianti Classico
DOCG Riserva



ANBAUGEBIET

Radda in Chianti,
Chianti Classico



JAHRGANG

2015



REBSORTEN

100% Sangiovese



ZEITPUNKT DER WEINLESE

Erstes Oktoberdrittel



ART DER ERNTE

Von Hand in Körbe

KLIMA 2015

Der Jahrgang 2015 war geprägt durch ein gleichmäßiges Klima. Auf den milden, relativ trockenen Winter folgte ein relativ kühles Frühjahr mit einem regnerischen April und einem tendenziell trockenen Mai. Durch die normalen Temperaturen entwickelten sich die Pflanzen sehr gut und es folgte eine perfekte Blüte. Die heißen, trockenen Monate Juni und Juli und der Regen im August sowie der besonders milde September ermöglichten die konstante, ordnungsgemäße Ausreifung der Trauben. Die Lese der Sangiovese-Trauben begann in der letzten Septemberwoche. Insgesamt ist dies ein sehr guter Jahrgang, in dem die typischen Merkmale des Sangiovese gut zum Tragen kommen.



STOCKDICHTE
5000 Pflanzen/ha



ERTRAG PRO HEKTAR
60 Dz/ha



ALKOHOLGEHALT
13,5% vol.



IDEALE SERVIERTEMPERATUR
16° - 18° C



ERHÄLTICHE FORMATE
750 ml - 1500 ml



ALTERUNGSPOTENTIAL
20 Jahre



ERSTER ANBAUJAHRGANG
1979



ART DES BODENS

Die Lagen befinden sich auf einer Höhe von 350 bis 650 Meter. Der Boden gehört zur Familie des Alberese (Kalkstein) und entstand durch marine Sedimente während des Pliozän. Die Böden sind lehmig und mit einer guten Wasserdurchlässigkeit aufgrund des Anteils von Grobboden (vom Typ Galestro und Alberese).

REBERZIEHUNGSMETHODE

Guyot und Kordon.

WEINBEREITUNG UND AUSBAU

Der Most gärt etwa 3 Wochen lang in vertikalen Gärtanks. Nach Abschluss der malolaktischen Gärung reift der Wein in Eichenholzfässern. Der Ausbau dauert etwa 14 Monate: Ein Anteil von 40% des Weins reift in Barriques aus Allier-Eiche und 60% in traditionellen Fässer aus slawonischer Eiche. Danach folgt die 18-monatige Flaschenreifung.

VERKOSTUNGSMERKMALE

FARBE: Rubinrot.

BOUQUET: Intensiv mit Anklängen von roten Früchten, Tabak und Lakritze.

GESCHMACK: Verführerisch und elegant, mit feiner Säure und einem lang anhaltenden Finale.

KOMBINATION MIT SPEISEN

Sehr gut zu Soßengerichten, rotem Fleisch, Braten, Wild und mittel altem Käse.