

CHIANTI CLASSICO

GROSSE VIELFALT UND EIN SCHWARZER HAHN





DER ZAUBER DES CHIANTI

Sanfte Hügel, Sonne, Sangiovese – eine Region erzählt im Wein

Wer Toskana sagt, sieht meist das Chianti Classico, die weite Hügellandschaft zwischen Siena und Florenz mit ihren hübschen Städtchen auf den Hügelspitzen, hier und da ein Landhaus, Zypressen, viele Olivenbäume und natürlich Wein, Wein, Wein.

Sangiovese ist die große Traube der Region. Mindestens achtzig Prozent verlangt ein Chianti Classico, gut erkennbar am schwarzen Hahn auf der Banderole. Der "Gallo Nero" ist das stolze Emblem seiner Appellation. Als Gütesiegel auf den Flaschen, als Posterboy in den Ortschaften und als legendäres Symbol des Friedens zwischen den ewig verfeindeten Stadtrepubliken Siena und Florenz.

Denn leider, so verträumt die Landschaft uns heute auch anmutet, so regelmäßig wurde sie zum Schlachtfeld: Immer wieder kämpften Sienesen und Florentiner um die Grenze ihrer Territorien.

Doch 1269, nach der Schlacht bei Colle di Val d'Elsa, war es genug und man versuchte eine salomonische Lösung. Jede Stadt sollte einen Reiter in Richtung der anderen entsenden und dort, wo sie aufeinandertrafen, die Grenze sein. Beim ersten Hahnenschrei sollten die Reiter aufbrechen.

Klare Bedingungen, nur bei den Hähnen hatte jeder seine eigene Strategie: Die Sienesen setzten auf einen schönen weißen Hahn und Motivation durch Fürsorge. Das Tier bekam reichlich zu fressen, um gleich bei Tagesanbruch kraftvoll zu krähen. In Florenz sah man die Sache eher nüchtern. Man nahm einen der schwarzen Hähne, die eh überall herumliefen, und schickte ihn ohne Abendessen in den Stall.

Die Strategie der Florentiner sollte aufgehen. Vor lauter Hunger krähte ihr Hahn noch vor Sonnenaufgang und der Reiter gab dem Ross die Sporen, während der weiße Hahn in Siena verpennte. Als er endlich krähte, stürmte auch der sienesische Reiter davon. Doch da war der Vorsprung des Florentiners bereits uneinholbar. Schon bei Fonterutoli, knappe fünfzehn Kilometer hinter der Stadtgrenze von Siena, trafen die beiden aufeinander.

Florenz hatte den Löwenanteil des Chianti-Gebietes errungen und machte den "Gallo Nero" zu seinem Symbol.

Gut, ob es nun genauso war... gesichert ist aber, dass Cosimo III. de' Medici im Jahr 1716 die ersten Grenzen für Chianti-Weine definierte. Sie entsprechen in etwa der heute südlichen Hälfte des Classico Gebietes. Dessen Weinbauverband wiederum machte den Gallo Nero zu seinem Markenzeichen. Ecco.

Chianti ist klassisch rot, Vin Santo einmal ausgenommen, und die DOCG-Vorschriften sind streng. Wer es kreativer mag, füllt seine Weine als IGT Toscana, so wie die meisten Supertoskaner. Abwechslung bieten auch die umliegenden Gebiete, wie das für seinen Weißwein berühmte San Gimignano. Wo auch immer man sein Glas füllt, es kommt etwas sehr Gutes hinein. Eine Auswahl unserer Lieblingsweingüter der Region haben wir Ihnen hier zusammengestellt.

Buona lettura e salute!



INHALT

BRANCAIA		,	,	,	,	. ab Seite 4
FAMIGLIA ZINGARELLI		ı	ı			. ab Seite 8
ROCCA DELLE MACÌE						ab Seite 12
PANIZZI						ab Seite 16
ISOLE E OLENA						ab Seite 20

CHIANTI QUALITÄTSPYRAMIDE



30 Monate Reifung vor der Freigabe – definiert 2014 Höchste Qualitätsbezeichnung – Lesegut aus den besten Weinbergen

CHIANTI CLASSICO RISERVA

24 Monate Reifung vor der Freigabe. Mehr Konzentration, Struktur, Komplexität

CHIANTI CLASSICO DOCG

80% Mindestanteil Sangiovese, Trauben aus dem prestigeträchtigen Herzstück der Toskana, dem Chianti Classico, 12 Monate Reifung vor der Freigabe

UNTERGEBIETE DES CHIANTI

Rufina und Colli Senesi sind die bekanntesten Subregionen. Darüber hinaus: Colli Aretini, Colli Fiorentini, Colline Pisane, Montalbano, Montespertoli

CHIANTI DOCG

70% Mindestanteil Sangiovese6 Monate Reifung vor der Freigabe

CHIANTI



BRANCAIA

Tradition bewahrt, Natur im Fokus, Stil mit Format!





Bild links: Barbara Widmer Bild rechts: Weingut Brancaia



Das Weingut Brancaia zählt seit Jahrzehnten zu den Spitzenweingütern Italiens und steht für elegante, komplexe Weine mit unverkennbarer toskanischer Identität. Gegründet wurde Brancaia 1981 vom Schweizer Ehepaar Bruno und Brigitte Widmer, die sich von Anfang an kompromisslos der Qualität und dem respektvollen Umgang mit der Natur verschrieben haben. Schon 1983 erlangte Brancaia internationale Anerkennung, als es den ersten Platz bei einer großen Chianti-Classico-Degustation belegte.

Heute leitet Barbara Widmer, studierte Önologin und Tochter der Gründer, das Weingut mit großem Engagement. Unterstützt vom renommierten Önologen Carlo Ferrini, bewirtschaftet sie drei Lagen: Brancaia in Castellina und Radda in Chianti sowie in der Maremma nahe Grosseto. Seit 2019 ist das Weingut offiziell biozertifiziert – ein Meilenstein, der die enge Verbindung von ökologischer Nachhaltigkeit und höchster Weinqualität unterstreicht.

Die Weinberge werden ausschließlich per Hand gepflegt, um kompromisslose Qualität zu garantieren. Moderne Kellertechnik ergänzt den traditionellen Anspruch, wobei der schonende Umgang mit den Trauben im Mittelpunkt steht. So entstehen Jahr für Jahr vielfach ausgezeichnete Weine, die weltweit Kultstatus genießen. Mit markantem Design, nachhaltiger Produktion und tiefer Verbundenheit zur Toskana setzt Brancaia Maßstäbe für die moderne Interpretation dieser traditionsreichen Weinregion.







MERLES LIEBLING

"Ohne Holzeinsatz und mit 100% Sangiovese hat Brancaia diesen Klassiker auf die Flasche gebracht. Volle Fruchtfülle schon in der Nase: saftige Brombeeren, Cassis, Kirschen und Himbeeren. Untermalt von einer feinen Pfeffernote; etwas Lakritz und cremige Nougatnoten runden das Bukett ab. Die Struktur am Gaumen perfekt ausbalanciert und voller Finesse. Sehr präzise Tanninstruktur, die aber nicht dominiert. Dazu eine schöne Mineralität, die an Feuerstein erinnert und eine gewisse Mineralität bringt. Typischer Chianti-Genuss mit viel Trinkfreude und perfekt für Toskana-Einsteiger!"

2023

BRANCAIA CHIANTI CLASSICO

DOCG

Der Brancaia Chianti Classico ist eine Hommage an das Terroir des Chianti und ein Paradebeispiel für den modernen Sangiovese-Stil. In den Weinbergen von Castellina und Radda in Chianti gewachsen, besticht dieser Wein durch seine Leichtigkeit, Klarheit und Eleganz. Reife Kirscharomen, florale Noten und eine feine Frische prägen das Bukett. Am Gaumen zeigt er sich saftig, mit jugendlichen Tanninen und beeindruckender Finesse.

Ausgebaut wird der Wein 12 Monate lang: zwei Drittel in Stahltanks, ein Drittel in Zement, gefolgt von einer Flaschenreife. So entsteht ein Chianti Classico, der schon jung großen Trinkgenuss bereitet und dennoch Lagerpotenzial bis zu 10 Jahre besitzt. Perfekt zu Pasta, Geflügel, Grilladen oder einfach zur Pizza Margherita – dieser Wein bringt die pure Toskana ins Glas.



14,0% vol, 15°C, bis 2030



Produktnr.: 487010-2023

17,90 €(23,87 €/L)





95 Pkt.

James Suckling I Vini di Veronelli

93 Pkt.



IT-BIO-015

2021

CHIANTI CLASSICO GRAN SELEZIONE

DOCG

Der Brancaia Chianti Classico Gran Selezione vereint Tradition und Eleganz auf höchstem Niveau. Nur beste Sangiovese-Trauben aus der Einzellage "Vigna 10" in Castellina werden für diesen Ausnahmewein verwendet. Nach 18 Monaten in französischen Tonneaux und 3 Monaten im Zementtank zeigt er beeindruckende Struktur und Finesse. Aromen von roten Früchten, Röstaromen, Leder, Kräutern, Lakritze und Tabak verbinden sich mit Frische, Spannung und langem Nachhall. Mit einem Lagerpotenzial von bis zu 25 Jahren ist er ideal zu Wild, Braten, gereiftem Käse oder komplexer Pasta - ein Ausdruck toskanischer Spitzenqualität.

Jahrgang 2021

Rotwein, trocken 14,5% vol, 15°C, bis 2046

0,75 l

Produktnr.: 487013-2021

74,90 € (99,87 €/L)



BRANCAIA ILATRAIA

IGT Toscana Rosso

Der Brancaia Ilatraia ist ein kraftvoller, eleganter Rotwein aus der Maremma und zählt zu den Spitzenweinen des Hauses. Die Cuvée aus Petit Verdot, Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc bringt das Terroir zur vollen Geltung. Die Reben wachsen ohne Bewässerung auf sandig-lehmigen Böden. Nach der Gärung reift der Wein 18 Monate in französischen Barriques und 12 Monate in der Flasche. Das Ergebnis ist ein intensiver, seidiger Wein mit Aromen von schwarzen Johannisbeeren, Kirschen und feinen Röstaromen. Tannine, Frische und Präzision verleihen ihm Eleganz und Tiefe. Mit bis zu 25 Jahren Lagerpotenzial passt er ideal zu Fleisch, Wild oder würziger Pasta.

	Jahrgang 2021		Produktnr.: 487020-2021
***	Rotwein, trocken	0,75 l	59,90 €
•	14,5% vol, 15°C, bis 2039		(79,87 €/L)
	Jahrgang 2021		Produktnr.: 487220-2021
***	Rotwein, trocken	0,375 l	34,90 €
Ľ	14,5% vol, 15°C, bis 2031		(93,07 €/L)
	Jahrgang 2022		Produktnr.: 487020-2022
***	Rotwein, trocken	0,75 l	59,90 €
_	14,0% vol, 15°C, bis 2039		(79,87 €/L)

BRANCAIA IL BLU

IGT Toscana Rosso

Der Brancaia IL BLU ist das Flaggschiff des Weinguts – ein moderner Klassiker mit klarer Handschrift. Die Cuvée aus Merlot, Sangiovese und Cabernet Sauvignon stammt aus Top-Lagen in Castellina und Radda. Der Wein reift 18 Monate in französischen Barriques und mindestens ein Jahr in der Flasche. Er duftet intensiv nach dunklen Beeren, Veilchen, Schokolade und feinen Röstaromen. Am Gaumen vollmundig, mit cremigen Tanninen, Tiefe und einem langen Abgang. Ein eleganter, kraftvoller Wein mit bis zu 25 Jahren Lagerpotenzial – ideal zu Wild, dunklem Geflügel oder Bistecca alla Fiorentina.

	Jahrgang 2019	Produktnr.: 487022-2019
***	Rotwein, trocken 👨 0,75 l	79,00 €
•	14,5% vol, 15°C, bis 2041	(105,33 €/L)
	Jahrgang 2020	Produktnr.: 487022-2020
***	Rotwein, trocken 0,75 l	85,00 €
·	14,5% vol, 15°C, bis 2042	(113,33 €/L)
	Original Holzkiste Jahrgang 2019	Produktnr.: 112964
*	Rotwein, trocken 3x0,75 l	450,00 €
•	14,5% vol, 15°C, bis 2041	(112,50 €/L)

FAMIGLIA ZINGARELLI

Filmlegende trifft Chianti-Leidenschaft!

FAMIGLIA ZINGARELLI





Bild links: Familie Zingarelli

Die Geschichte der Famiglia Zingarelli ist eng mit der toskanischen Weintradition und dem Weingut Rocca delle Macie verbunden. 1973 erfüllte sich Italo Zingarelli, ein bekannter Filmproduzent aus Rom, seinen Lebenstraum und gründete das Weingut im Herzen des Chianti Classico-Gebiets. Er erwarb das Anwesen Le Macie, das sich über 93 Hektar erstreckt – ein großer Teil davon mit Reben bepflanzt. Mit viel Hingabe baute er das Weingut zu einem renommierten Produzenten edler Chianti-Weine aus.

Die Leidenschaft für das toskanische Land und den Weinbau wurde von Italo Zingarelli an seine Kinder Sergio, Fabio und Sandra weitergegeben. Heute führt sein jüngster Sohn Sergio Zingarelli gemeinsam mit seiner Frau Daniela, seiner Schwester Sandra sowie der Unterstützung seiner Kinder Giulia und Andrea das Familienweingut in die Zukunft. Unter ihrer Leitung hat sich das Weingut nicht nur regional, sondern auch international einen Namen gemacht und steht für erstklassige Weine, die die Charakteristik des Chianti Classico auf besondere Weise widerspiegeln.

Die Zingarelli-Familie bleibt bis heute ihrem Erbe treu und produziert mit großer Leidenschaft authentische Weine, die das Terroir und die Tradition der Toskana eindrucksvoll zum Ausdruck bringen.

92 Pkt. James Suckling

für Jahrgang 2022

für Jahrgang 2022

MARIA-ANNAS LIEBLING

2022/23

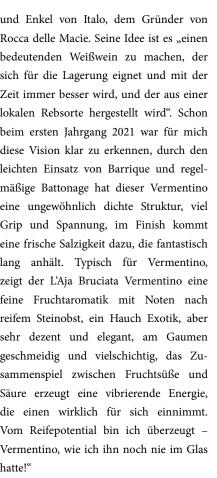
VIGNA L'AJA BRUCIATA

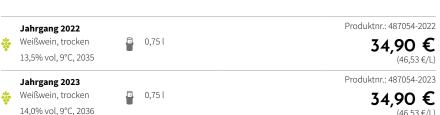
Maremma Toscana Vermentino DOC

L'Aja Bruciata aus dem Hause Famiglia Zingarelli stammt aus dem exklusiven Weinberg Casa Maria Estate. Die Rebsorte Vermentino gedeiht dort seit dem Jahr 2008 auf 5,47 Hektar, in nord-nordwestlicher Ausrichtung, auf einer Höhe von 135 bis 150 Metern über dem Meeresspiegel. Der Boden aus sandigem Quarzit mit lehmigem Sandtextur verleiht dem Wein seinen unverwechselbaren Charakter.

Nach der Vinifikation von etwa zehn Tagen reift der Wein für mindestens neun Monate in Betontanks, begleitet von regelmäßigem Bâtonnage. Anschließend ruht er weitere acht Monate in der Flasche, bevor er auf den Markt kommt.

"Bei Vermentino denken viele Weinliebhaber an die herrlich aromatischen Weißweine, die in jeder Trattoria auf der Karte stehen und im Urlaub herrlich zu trinken sind. Bestimmt richtig für 95% der Vermentinos, ganz und gar nicht jedoch für dieses außergewöhnliche Projekt von Andrea Zingarelli, dem Sohn von Sergio und Enkel von Italo, dem Gründer von Rocca delle Macie. Seine Idee ist es "einen bedeutenden Weißwein zu machen, der sich für die Lagerung eignet und mit der Zeit immer besser wird, und der aus einer lokalen Rebsorte hergestellt wird". Schon beim ersten Jahrgang 2021 war für mich diese Vision klar zu erkennen, durch den leichten Einsatz von Barrique und regelmäßige Battonage hat dieser Vermentino eine ungewöhnlich dichte Struktur, viel Grip und Spannung, im Finish kommt eine frische Salzigkeit dazu, die fantastisch lang anhält. Typisch für Vermentino, zeigt der L'Aja Bruciata Vermentino eine feine Fruchtaromatik mit Noten nach reifem Steinobst, ein Hauch Exotik, aber sehr dezent und elegant, am Gaumen geschmeidig und vielschichtig, das Zusammenspiel zwischen Fruchtsüße und Säure erzeugt eine vibrierende Energie, die einen wirklich für sich einnimmt. Vom Reifepotential bin ich überzeugt -Vermentino, wie ich ihn noch nie im Glas hatte!"

















TENUTA FIZZANO

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Tenuta Fizzano ist ein Chianti Classico Gran Selezione DOCG der Famiglia Zingarelli. Die Trauben stammen aus dem hochgelegenen Vigneto Il Crocino. Auf 9,65 ha wachsen überwiegend Sangiovese-Reben auf sandig-kiesigem Boden. Der Wein reift bis zu 22 Monate in Eiche, ein Teil in Tonneaux, danach ein Jahr in der Flasche. Rubinrot, beerig-würzig, elegant, strukturiert und mit langem Nachhall.

***	Jahrgang 2020 Rotwein, trocken 14,5% vol, 15°C, bis 2038	0,75 l	Produktnr.: 487066-2020 27,90 € (37,20 €/L)
**	Jahrgang 2021 Rotwein, trocken 14,5% vol, 15°C, bis 2039	0,75 l	Produktnr:: 487066-2021 27,90 € (37,20 €/L)



TENUTA LE MACIE SERGIOVETO

Chianti Classico Riserva DOCG

Tenuta Le Macie Sergioveto ist ein Chianti Classico Riserva DOCG, geschaffen 1985 von Italo Zingarelli für Sohn Sergio. Die Sangiovese-Trauben stammen vom 5 ha großen Sergioveto Vineyard in Castellina. Der Wein reift 15-18 Monate in 25-35-hl-Eichenfässern, danach in der Flasche. Rubinrot mit granatroten Reflexen, fruchtigwürzig, strukturiert, harmonisch und mit langer aromatischer Persistenz.



0,75 |

Produktnr.: 487071-2020

29,00 € (39,86 €/L) 2016/20

SERGIO ZINGARELLI

Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Sergio Zingarelli ist ein Chianti Classico Gran Selezione DOCG aus dem Le Terrazze Vineyard in Castellina. Auf 3 ha wachsen Sangiovese-Reben auf kalkhaltigem Mergel und Ton. Nach Gärung und Nachmazeration reift der Wein 18 Monate in Tronçais-Eiche, dann 20 Monate in der Flasche. Rubinrot, fruchtig-würzig, warm, mit seidigen Tanninen, exzellenter Balance und elegantem Abgang.





ROCCA DELLE MACÌE

Tradition, Qualität und Familienengagement









Rocca delle Macie wurde 1973 von Italo Zingarelli gegründet und liegt im Herzen des Chianti Classico-Gebiets in der Toskana. Die Familie Zingarelli stammt ursprünglich aus Rom, ist jedoch seit Jahrzehnten eng mit der Region Castellina in Chianti verbunden. Mit Leidenschaft und Hingabe haben Italo Zingarelli und seine Nachkommen das Weingut zu einem der bedeutendsten Produzenten der Region ausgebaut. Heute leitet sein Sohn Sergio gemeinsam mit seiner Frau Daniela, seiner Schwester Sandra sowie der Unterstützung seiner Kinder Giulia und Andrea die Geschicke des Unternehmens.

Das Weingut erstreckt sich über mehr als 500 Hektar, davon sind 200 Hektar mit Weinreben und 22 Hektar mit Olivenhainen bepflanzt. Die sechs Ländereien umfassen die prestigeträchtigen Lagen Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano und Le Tavolelle im

Chianti Classico sowie Campomaccione und Casa Maria im Morellino di Scansano (Maremma).

Der Stammsitz in Castellina in Chianti ist das Herzstück des Unternehmens, wo auch die Weinkeller und Büros untergebracht sind. Auf den 93 Hektar umfassenden Flächen des Hauptanwesens finden sich einige der schönsten Weinberge, die durch aufwendige Neupflanzungen und nachhaltige Pflege höchste Qualität gewährleisten.

Rocca delle Macie steht für Tradition, Qualität und einen tiefen Respekt vor der toskanischen Natur. Die Weine spiegeln die Einzigartigkeit des Terroirs wider und tragen die Handschrift der Familie Zingarelli, die mit Leidenschaft und Engagement das Erbe fortführt.



VERNAIOLO

Chianti DOCG

Vernaiolo ist ein traditioneller Chianti DOCG von Rocca delle Macie. Sein Name stammt vom lateinischen "vernäle" – ein Hinweis auf die Frühjahrsabfüllung. Der Wein ist frisch, fruchtig und wird nach moderner Vinifikation ausgebaut, wobei die typischen Eigenschaften erhalten bleiben. Er zeigt sich rubinrot mit violetten Reflexen, duftet nach roten Früchten und überzeugt mit ausgewogener Struktur und weicher Textur. Ein authentischer, jugendlicher Chianti.

 Jahrgang 2024
 Produktnr:: 487058-2024

 Rotwein, trocken
 0,75 l

 13,0% vol, 15°C, bis 2028
 8,50 € (11,33 €/L)

 Jahrgang 2024
 Produktnr:: 487458-2024

 Rotwein, trocken
 1,5 l

 13,0% vol, 15°C, bis 2028
 1,5 l

2023

SASYR

Toscana IGT

Sasyr ist ein ausdrucksstarker Syrah Toscana IGT von Rocca delle Macie. Die Trauben stammen aus der Maremma und werden sorgfältig gelesen. Ein Teil des Sangiovese reift sechs Monate in Eichenfässern, was dem Wein Struktur verleiht. Er leuchtet rubinrot, duftet nach Brombeere, Himbeere und Kirsche und überzeugt mit weicher Textur, Frische und aromatischer Länge. Ein eleganter Wein mit femininer Seele und toskanischem Charakter.





91 Pkt.

James Suckling für Jahrgang 2021 **91** Pkt.

Wine Enthusiast für Jahrgang 2021



2021/23

CHIANTI CLASSICO

Chianti Classico DOCG

Der Chianti Classico von Rocca delle Macie ist ein Botschafter toskanischer Tradition und Terroirs. Nach sorgfältiger Traubenselektion erfolgt die Gärung, gefolgt von 6–10 Monaten Reifung in Eichenfässern und 30 Tagen Flaschenverfeinerung. Rubinrot im Glas, zeigt er ein fruchtiges Bouquet mit würzigen Noten. Am Gaumen ist er saftig, strukturiert und anhaltend. Ein klassischer Chianti mit Tiefe und handwerklicher Finesse.

**	Jahrgang 2023 Rotwein, trocken 13,5% vol, 15°C, bis 2030	0,75 l	Produktnr.: 487060-2023 11,90 € (15.87 €/L)
	Jahrgang 2023	0.275	Produktnr.: 487260-2023
***	Rotwein, trocken 13,5% vol, 15°C, bis 2027	0,375 l	7,90 € (21,07 €/L)
	Jahrgang 2021		Produktnr.: 112385-2021
***	Rotwein, trocken 13,5% vol, 15°C, bis 2031	1,5 l	27,90 €
	13,5% VOI, 15 C, DIS 2051		(18,60 €/L)





DOC

Vin Santo del Chianti von Rocca delle Macie ist ein traditionsreicher Dessertwein, der bis heute nach alten Methoden hergestellt wird. In der Toskana gilt der Vin Santo als Symbol für Freundschaft und Gastfreundschaft und ist fester Bestandteil vieler Feierlichkeiten.

Die sorgfältig ausgewählten, vollreifen Trauben werden zunächst mehrere Monate auf Gestellen getrocknet. Nach dem Pressen ruht der Most für mindestens drei Jahre in kleinen Eichenfässern, den sogenannten Caratelli, mit einem Fassungsvermögen von 60 bis 200 Litern. Während dieser langen Reifezeit entwickelt der Vin Santo

seine charakteristische Aromatik und seinen Alkoholgehalt, behält jedoch eine angenehme Restsüße bei.

Im Glas leuchtet der Vin Santo del Chianti in einem intensiven Goldgelb. Das Bouquet zeigt sich üppig mit Noten von Honig und getrockneten Früchten. Am Gaumen entfaltet er sich voll und weich, mit einer angenehmen Süße und einer gut strukturierten Textur.

Ein eleganter Vin Santo, der Tradition und Handwerkskunst perfekt widerspiegelt und ideal als Begleiter zu Cantuccini oder gereiftem Käse geeignet ist.

Jahrgang 2019

Likörwein, süss 15,0% vol, 9°C, bis 2036



0,500 l

Produktnr.: 487053-2019

26,90 € (53,80 €/L)

(55,00 €



PANIZZI

Pioniergeist und Qualität aus San Gimignano





Bild links: Wine Maker Walter Sovran

Das Weingut Panizzi in San Gimignano wurde 1979 von Gianni Panizzi gegründet. Ursprünglich als Rückzugsort gedacht, entwickelte sich das Anwesen "Santa Margherita" schnell zu einer ambitionierten Kellerei. Zehn Jahre nach der Gründung, im Jahr 1989, brachte Panizzi seine erste Flasche Vernaccia di San Gimignano auf den Markt – unverwechselbar durch sein markantes Etikett. Dieser Wein setzte innerhalb kürzester Zeit neue Maßstäbe für die gesamte DOCG Vernaccia di San Gimignano-Region.

Bereits mit der Ernte 1990 folgte die Produktion von Vernaccia Riserva und Chianti Colli Senesi. Ab den 2000er Jahren wurde Panizzi endgültig als Qualitätsmarke anerkannt und zählt seither zu den besten italienischen Weingütern. Sorgfalt und höchste Qualitätsansprüche prägen die Arbeit im Weinberg und Keller – ein Engagement, das durch zahlreiche Auszeichnungen und Lob der internationalen Weinpresse bestätigt wird.

Nach dem Tod von Gianni Panizzi im Jahr 2010 übernahm Simone Niccolai die Leitung des Weinguts und führt die Tradition mit Hingabe fort. Die Produktion umfasst heute über 220.000 Flaschen jährlich, die alle das ikonische Etikett tragen und für beständige Qualität stehen.

Panizzi unterstreicht seine tiefe Verwurzelung in der toskanischen Weintradition seit Jahren durch authentische Weine.



VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Der Vernaccia di San Gimignano von Panizzi steht für Frische und Charakter. Seit 1989 Teil des Sortiments, überzeugt er mit strohgelber Farbe und grünlichen Reflexen. Zitrus, Apfel, Birne und Steinobst prägen das Bouquet. Am Gaumen ist er lebendig, mineralisch und salzig-frisch – typisch für die Region. Der Ausbau im Edelstahltank erhält seine Klarheit. Ein vielseitiger Weißwein, ideal zu leichten Gerichten und Meeresfrüchten.

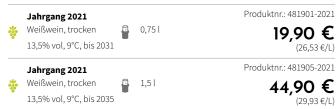


2021

SANTA MARGHERITA

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Der Vigna Santa Margherita von Panizzi ist ein exklusiver Vernaccia di San Gimignano Cru aus alten Reben auf tuffhaltigem Boden. Die geringe Ertragsmenge und die Höhenlage verleihen ihm besondere Tiefe. Goldgelb im Glas, bietet er Aromen von Magnolie, Grapefruit, Ananas und feiner Würze. Der teils im Barrique, teils im Edelstahltank ausgebaute Wein reift auf der Feinhefe und in der Flasche. Am Gaumen elegant, mit Struktur, Frische und großem Reifepotenzial.





VERNACCIA DI SAN GIMIGNANO RISERVA

Vernaccia di San Gimignano DOCG

Der Vernaccia di San Gimignano Riserva von Panizzi ist ein eleganter Cru aus dem Vigna delle Rose auf 400 m Höhe. Kräftig strohgelb im Glas, duftet er nach Ginster, Walnuss, Grapefruit, Melone und feinem Holz. Die 12-monatige Barriquereifung, ergänzt durch Stahl- und Flaschenlagerung, verleiht ihm Tiefe, Struktur und Reifepotenzial. Am Gaumen zeigt er sich geschmeidig, mineralisch und harmonisch. Ideal zu Schalentieren, Risotto und Käse - mit bis zu 15 Jahren Lagerfähigkeit.

0,75 l



Produktnr.: 481101-2021

32,90 € (43,87 €/L)

FOLGORE

San Gimignano DOCG

Der Folgore von Panizzi ist ein edler Rotwein aus dem kleinen Cru Vigna Folgore. Auf 0,87 ha wachsen Sangiovese, Merlot und Cabernet Sauvignon mit hoher Konzentration dank Open-Lyra-Erziehung. Nach 20 Tagen Mazeration reift der Wein 18 Monate in Barriques und 12 Monate in der Flasche. Rubinrot mit violetten Reflexen, bietet er Aromen von Beeren, Pfeffer, Vanille und Kaffee. Am Gaumen dicht, strukturiert und langanhaltend - ideal zu Wild und dunkler Schokolade.



Produktnr.: 481201-2019

32,90 €



VERTUNNO RISERVA

Chianti Colli Senesi Riserva DOCG

Der Vertunno Chianti Colli Senesi Riserva von Panizzi ist ein Ausdruck toskanischer Tradition und gehört zu den bedeutendsten Rotweinen des Weinguts. Erstmals im Jahr 1989 produziert, stellt er die Riserva-Variante des klassischen Chianti Colli Senesi dar. Der Ausbau erfolgt in kleinen französischen Eichenfässern, wodurch der Wein zusätzliche Tiefe und Komplexität gewinnt.

Im Glas präsentiert sich der Vertunno Riserva in einem intensiven Rubinrot. Das Bouquet verführt mit fruchtigen Noten von sauren Kirschen, frischen Pflaumen und einem Hauch von Würze, die dem Wein Eleganz und Vielschichtigkeit verleihen. Durch die geringe Beimischung internationaler Rebsorten entsteht ein balsamischer Ton, der dem Wein einen besonderen Charakter verleiht.

Am Gaumen zeigt sich der Wein harmonisch mit einer angenehmen Frische und einer ausgewogenen Struktur. Die feine Würze unterstreicht die fruchtigen Aromen des Sangiovese und sorgt für ein anhaltendes Geschmackserlebnis.

Ein traditionsbewusster Chianti Riserva, der sowohl die Eleganz als auch die Trinkfreude eines toskanischen Klassikers verkörpert. Ideal als Begleiter zu kräftigen Fleischgerichten und gereiftem Käse.

Produktnr.: 482301-2022



Jahrgang 2022
Rotwein, trocken
14,5% vol, 15°C, bis 2029

0,75 l

CHIANTI CLASSICO - GROSSE VIELFALT UND EIN SCHWARZER HAHN

VERTUNNO

RISERVA



ISOLE E OLENA

ISOLEEOLENA

Visionäre des Chianti Classico



Bild links: Emanuele Reolon Bild rechts: Isole e Olena



Paolo de Marchi, studierter Agronom aus Turin, erwarb sich den respektvollen Beinamen "Mr. Sangiovese", weil er nach Übernahme des elterlichen Weingutes Isole e Olena im Herzen des Chianti Classico in den 70er Jahren zu einem der Protagonisten wurde, die die Renaissance dieser Ursprungsbezeichnung bewirkten. Die Revolution im eigenen Weingut leitete er in den Weinbergen ein, deren verschiedene Bodenarten er im Detail analysierte und deren Reben mit den qualitativ hochwertigsten Trauben er durch Feldselektionen reproduzierte, um schließlich in den 80er Jahren mit der Neuanlage der Weinberge mit den selektieren Biotypen zu beginnen. Bahnbrechend und damals noch visionär war sein überzeugter Verzicht der Traubenquantität zugunsten der Qualität, die schließlich zur unvergleichlichen Eleganz und Finesse der Weine von Isole e Olena führte.

Aus Mangel an familiärer Nachfolge übergab Paolo de Marchi im Jahr 2022 die Staffel an die Familiengruppe EPI und arbeitete persönlich ein Jahr lang den neuen Weingutsdirektor Emanuele Reolon ein. Mit Emanueles Engagement für die Erzeugung von Weinen mit authentischer und emblematischer Persönlichkeit setzen die neuen Eigentümer das Ziel fort, das individuelle Potenzial von Isole e Olena zu wahren und zu fördern, wozu das Projekt der Sanierung von ca. 2 ha Rebfläche im Jahr zählt. Somit soll der Wert, den Isole e Olena über Jahrzehnte mit der Qualität und Komplexität seiner Weine geschaffen hat, auch der Zukunft erhalten bleiben.

94 Pkt.

94 Pkt.

94 Pkt.

94 Pkt.

r James Suckling





2021

COLLEZIONE PRIVATA CHARDONNAY

Toscana IGT

Mit den weißen Trauben beschäftigte sich Paolo separat, er experimentierte mit Chardonnay, den er auf Trebbiano pfropfte, bis er schließlich entschied, die einheimischen Sorten Trebbiano und Malvasia ausschließlich dem Vinsanto vorzubehalten, während er Chardonnay aus höheren Lagen mit Nord-Ost-Ausrichtung und kalkhaltigen Böden separat vinifizierte und mit dem Jahrgang 1987 erstmals 3.000 Flaschen dieses eleganten und komplexen, in Barriques ausgebauten Weißweins abfüllte, der zu einer der Ikonen Isole Olenas wurde.

Der Chardonnay zeigt eine hellgrüngoldene Farbe und ist in der Nase aromatisch, mit würzigen und buttrigen Düften. Am Gaumen bietet er ein Gleichgewicht zwischen reifer, schmelziger Frucht, frischem Brot aus dem Ofen, einem Hauch von Gewürzen aus dem Eichenausbau und einem langen Abgang mit zarter Zitrusfrucht.



14,5% vol, 9°C, bis 2038



Produktnr.: 452320-2021

69,00 € (92,00 €/L)





94 Pkt. 17,5/20 Pkt. Jancis Robinson

MARCS LIEBLING

"Chianti hat es derzeit schwer. Viele assoziieren diesen vermeintlich simplen Wein nur mit einfacher italienischer Küche, dabei zählt er zu den absoluten Klassikern der italienischen Weinwelt. Vor allem in diesem historischen Stil von Isole e Olena, der der prallen Kirschfrucht des Sangiovese noch etwas elegante Würze vom Syrah sowie unterstützendes Tannin vom Canaiolo beigibt. Chianti in diesem Stil ist extrem vielseitig einsetzbar, sei es als Solist während lauen Herbstabenden, als Begleiter hochwertiger italienischer Speisen und eignet sich auch hervorragend als Geschenk zur festlichen Jahreszeit… denn man kann, muss ihn aber keineswegs jung trinken, sondern auch nach einigen Jahren Flaschenreife bereitet er sehr große Freude!"

2022

CHIANTI CLASSICO

DOCG

Paolo de Marchi setzte beim Chianti Classico auf Sangiovese mit Canaiolo – ohne französische Rebsorten. So entsteht ein eleganter Wein, der das Terroir von Isole Olena mit Höhenlage und Bodendiversität widerspiegelt. Das Bouquet zeigt frische Fruchtaromen, am Gaumen ist er ausgewogen, lebendig und trinkfreudig. Ein gebietstypischer Chianti Classico, der die Stärke autochthoner Rebsorten eindrucksvoll zur Geltung bringt.



Produktnr.: 450119-2022 **29,90 €** 97 Pkt.

Antonio Galloni für Jahrgang 2017

95 Pkt.

Robert Parker für Jahrgang 2017

95 Pkt.

Falstaff für Jahrgang 2017

97 Pkt.

9**7** Pkt.

Robert Parker

96 Pkt.

Antonio Galloni



ISOLE e OLENA ab 3 Fl. 95,00 €

PTI 105CANA - INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA

IL VINO È CULTURA - IL VINO E NATURA



Toscana IGT

Weit früher als es schließlich auch das Schutzkonsortium entscheiden sollte, erkannte Paolo de Marchi, dass der Verschnitt weißer Trauben die Qualität des Chianti Classico kompromittierte, weswegen er bereits 1977 mit seinem zweiten Jahrgang auf dem Weingut entschied, einen reinsortigen Sangiovese zu erzeugen. 1980 wurde daraus der Cepparello, genannt nach einem kleinen Bach entlang der Weinberge, der nach damaligen Vorschriften nicht als Chianti Classico deklariert werden durfte, und der rasch zum Synonym für die Reb-

sorte und die Exzellenz von Isole e Olena wurde. Die selektierten Trauben für die finessenreichste Expression von Isole e Olena stammen von Rebstöcken mit einem Alter von 12 - 50 Jahren, die in Ton-Schieferböden mit Galestrogestein wurzeln.

Intensive und leuchtende rubinrote Farbe. Komplexes Bouquet, das von Blüten über Waldbeeren bis zu würzigen Anklängen reicht. Am Gaumen rote Kirschen, erdig mit einer Tiefe von komplexer, geschliffener Säure und geschmeidigem Tannin.

Jahrgang 2017 Rotwein, trocken

0,75 l

Produktnr.: 451017-2017

109,00 € (145,33 €/L)

Jahrgang 2019

Rotwein, trocken 15,0% vol, 15°C, bis 2042

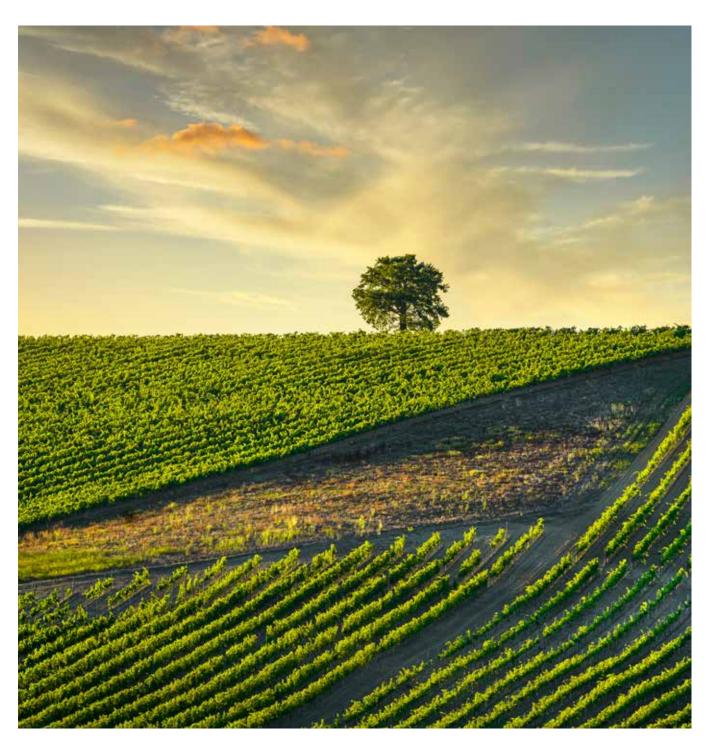
15,0% vol, , bis 2035



Produktnr.: 450219-2019

109,00 €







Alle Preise inkl. MwSt. und zzgl. Versandkosten. Keine Mindestbestellmenge. Ab einem Bestellwert von 79 € liefern wir frei Haus. Bei einem Bestellwert unter 79 € berechnen wir Versandkosten in Höhe von 4,95 € innerhalb Deutschland. Wir übernehmen für Sie die Kosten der Transportversicherung. Die Lieferung erfolgt in der Regel bis 42 Fl. per Postpaket (DHL), ab 42 Fl. per Spedition. Es gelten unsere AGB. Das Angebot ist freibleibend. Das Bremer Weinkolleg ist zertifiziert durch Bio-Kontrollstelle DE-ÖKO-013. Alle Produktinformationen (Lebensmittelkennzeichnung) gemäß LMIV erhalten Sie unter www.bremer-weinkolleg. de auf der jeweiligen Artikelseite oder telefonisch: 0800 - 5545511.







Bremer Weinkolleg GmbHAnne-Conway-Str. 1 · 28359 Bremen
Telefon: +49 (0)800 55 4 55 11 · info@bremer-weinkolleg.de
www.bremer-weinkolleg.de

