

10. ZOOM Online-Weinabend am 12. Dezember 2021, 19:00 Uhr zs. mit Dana & Thomas Klement vom Gasthof Klement, organisiert und moderiert von Thomas Hiemer

Alois Zollner präsentiert 4 Weine Toskanische Weine aus seinem IWT&S-Portfolio

Wein-Kurzporträts zum Toskana-Menü:

1) Vernaccia di San Gimignano Isola Bianca DOCG 2020

Teruzzi & Puthod srl, San Gimignano Siena – seit 2019 bei der Gruppo Terra Moretti

Rebsorte: 100% Vernaccia di San Gimignano

Weinmacher: Carlo Ferrini

Strohgelbe Farbe mit funkeln grünlichen Reflexen am Rand. Das Bukett ist intensiv und sehr komplex. Animierende Noten von reifer Ananas und Zitrusfrüchten lassen den Wein am Gaumen jugendlich spritzig wirken. Von einer feinen Mineralik, eleganten Fruchtnoten und typischen Mandelnoten getragen, endet das sensorische Spektakel mit einem langen Nachhall.

Link zum Weingut: <https://www.teruzziwine.com/de/>



Verkaufspreis: 9,90 €/Fl. inkl. 19% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____

2) Storia di Famiglia Chianti Classico DOCG 2019/2018

Casa Vinicola Luigi Cecchi e Figli, Castellina in Chianti, Siena

Rebsorte: 100% Sangiovese

Weinmacher: Cesare und Andrea Cecchi

Strahlend leuchtendes Rubinrot. In der Nase mit klarem Ausdruck, nach gezuckerten Himbeeren und Preiselbeeren, ein Hauch grüner Pfeffer. Am Gaumen saftig, klar, mit leicht salzigem Unterton, schwingt sich locker-fruchtig über die Zunge und trinkt sich sehr gut. Ein harmonischer, gut strukturierter und kräftiger Rotwein. "Tre bicchieri" im Gambero Rosso 2022!

Links zum Weingut: <https://www.famgliacecchi.it/en>



Verkaufspreis: 11,90 €/Fl. inkl. 19% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____

3) Rosso di Montalcino 2018

Cantina Val di Suga, Montalcino, Siena

Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso

Weinmacher: Marco Ostan

Ausgeprägte Kirsch und Beerenaromen in der Nase. Dazu ein Hauch orientalische Gewürze. Am Gaumen viel frische und animierende Frucht bei mittlerem Körper. Samtig und mit feinen Tanninen. Sehr schöner Einstieg in die Montalcino-Welt.

Link zum Weingut: <https://valdisuga.it/en>



Verkaufspreis: 14,90 €/Fl. inkl. 19% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____

4) Poggio delle Faine Rosso IGT 2007

Cantine Francesco Minini, Verolanuova, Brescia

Rebsorten: Cuvée aus 80% Sangiovese und 20% Cabernet Sauvignon

Weinmacher: Mario Minini

Mit nur leicht bräunlichen Noten am Rand steht der Wein tiefdunkel im Glas. Die Nase ist irgendwo zwischen traditionellem Chianti und einfachem Brunello anzusiedeln. Kräftiges Bouquet mit Aromen von Waldbeeren, Cassis und einer feinen Würze mit etwas Tabak. Samtig weich schmiegt sich der Wein an den Gaumen und schmeichelt sich durch warme und saftige dunkelfruchtige Noten ein, gepaart mit komplett geschliffenen Tanninen. Anklänge von dunkler Schokolade, Kaffee und Leder. Viel Konzentration mit guter Länge – bietet dieser wundervoll gereifte kleine Super-Toskaner!

Link zum Weingut: <http://cantineminini.it/collections/>



Verkaufspreis: 14,90 €/Fl. inkl. 19% MwSt.

Bestell-Anzahl: _____