



## L'Erta Poggio della Bruna Magnum - Bio

Produzent	Paolo e Lorenzo Marchionni
Land/Gebiet	Italien/Toscana
Appellation	Toscana Rosso IGT
Jahrgang	2013
Produkt	Grossflaschen Rot
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Ausbau	15 Monate in neuen (20 %) und ein- und zweijährigen (80 %) Tonneaux und Barriques ausgebaut
Alkoholvolumen	14.0%
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2029
Inhalt	1.5 ltr

Das kleine Weingut von Paolo und Lorenzo Marchionni befindet sich in Vigliano, einem Dorf 15 Kilometer südwestlich von Florenz. 1978 liess sich die Familie Marchionni in dieser malerischen Gegend nieder und begann mit dem Weinbau. Anfangs der 90er-Jahre übernahmen die Söhne Paolo und Lorenzo das Ruder und legten den eigentlichen Grundstein für die hohe Qualität ihrer Weine, indem sie sich für den biologischen Anbau entschieden. Dem ökologischen Gedanken entspricht denn auch die Philosophie von Paolo und Lorenzo: «Unsere Rebberge sind ein Ökosystem voller Leben, und was wir tun, ist die Erde und den natürlichen Lebenszyklus ganzjährig zu respektieren. So können wir die Eigenschaften der Reben verbessern und Trauben von höchster Qualität ernten.» Die Weine von Paolo und Lorenzo strotzen nur so vor Vitalität und Frische. Und sie reflektieren einen feinen, eleganten Regionalstil, der das warme Klima der Toscana widerspiegelt.

Ein atemberaubend schöner Sangiovese, der mit seiner feinen Eleganz und verglichen mit dem «L'Erta Bosco della Roveta» seiner etwas helleren Farbe, fast burgunderhafte Züge trägt. In der Nase feine Fruchtaromen (dunkle Beeren, rote Kirschen) mit floral-würziger Akzentuierung (Minze, Vanille und Tabak). Im Gaumen dann ein frisch-fruchtiger Auftakt. Der «L'Erta Poggio della Bruna» wirkt nie überladen oder üppig, sondern punktet mit seiner puren Eleganz.