Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Die Adresse für Weinliebhaber

Concerto Rosso di Toscana

Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toscana
Produzent	Marchesi Mazzei
Klassifikation	IGT
Traubensorte	Sangiovese, Cabernet Sauvignon
Inhalt	75 cl
Jahrgang	2020
Bewertung	JS 94/ FS 93
Artikelnummer	11671



Vinifikation / Ausbau

Die Trauben für den Mazzei Concerto stammen aus den Weinbergslagen Fonterutoli und Siepi. Die toskanischen Böden sind hier besonders gehaltvoll und mineralisch. Das gibt dem Rotwein eine ausergewöhnliche intensive Note.

Charakter

Gehaltvoll und traubig, mit Noten von Waldfrüchten und schwarzen Beeren, kraftvoll und elegant im Abgang.Der „Concerto“ kam 1981 auf den Markt, als man das große Potenzial erkannt hatte, das noch in den Weinen steckte. Die Winzer experimentierten damals mit neuen Traubenmischungen, inklusive nicht autochthonen Rebsorten. So entstanden die sogenannten „Super Tuscans“ und „Concerto“ wurde dann einer ihrer Vorreiter und bedeutendsten Vertreter. Das drücken auch die Weinkritiker in jedem Jahr mit hohen Bewertungen aus. Der Jahrgang 2016 erhielt unter anderem von James Suckling 94 Punkte, genauso wie von Robert Parker (Wine Advocate). Vom italienischen Weinführer Bibenda stehen sogar 5 Trauben, die Höchstauszeichnung, zu Buche.

Konsumhinweis

Der kraftvolle Super Tuscan vom Castello di Fonterutoli im Chianti Classico, gekeltert aus Sangiovese und Cabernet Sauvignon, passt hervorragend zu Bistecca alla Fiorentina, Lammrücken, Wildragout oder Pappardelle mit Wildschweinragù. Er begleitet auch gereiften Pecorino oder Parmigiano Reggiano wunderbar.

Kaufmann Wine & Drinks AG
Benkenstrasse 10
CH – 4112 Bättwil
Tel: +41 61 735 98 98
Fax: +41 61 735 98 99
info@kwd.ch

Die Adresse für Weinliebhaber

Wine & Drinks Kaufmann since 1968

Concerto Rosso di Toscana

Produzentinfo

Seit mehr als sechshundert Jahren produziert die Familie Mazzei einzigartige Weine mit Geist und Leidenschaft, die von Generation zu Generation erneuert werden.
Sowohl in Fonterutoli als auch in Belguardo und Zisola herrscht die gleiche Philosophie, die darauf abzielt, lokale Rebsorten als Ausdruck der Identität der Region zu fördern, und zwar im Hinblick auf Vielfalt und Natur, durch nachhaltige Landwirtschaft und Verbesserungen unter Berücksichtigung des empfindlichen Wasser- und geologisches Gleichgewicht, um Bodenerosion zu verhindern und die Wasserreserven in der Region zu maximieren. All dies, um das Land intakt an künftige Generationen weitergeben zu können.
Die ständige Suche nach neuen Qualitätshorizonten hat uns dazu veranlasst, unsere Aktivitäten auf verschiedene önologische Fronten auszuweiten und dabei von unseren historischen Wurzeln im Castello di Fonterutoli im Herzen des Chianti Classico auf zwei neue und vielversprechende Standorte in der Maremma-Region auszuweichen der Toskana und in Zisola, im Südosten Siziliens.