



**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

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

Zu würzigen Speisen, Wildbraten und gereifter Käse

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)

24 Std. online einkaufen



**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

### 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.

[www.kwd.ch](http://www.kwd.ch)

24 Std. online einkaufen