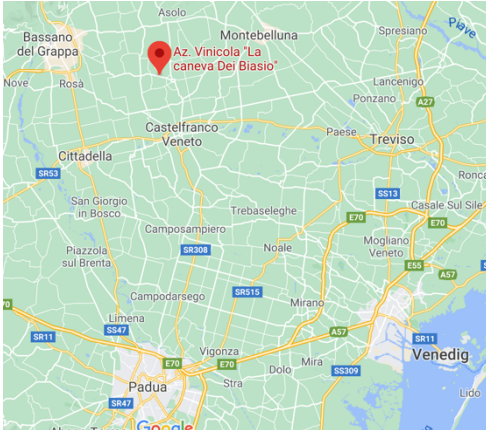


Beispielhafte Weinverkostung – Auszug aus genutzten Materialien

Weingut Caneva dei Biasio

Typischer handwerklicher Familienbetrieb in Riese Pio X in der Nähe von Basso del Grappa, mitten im Herzland der Erzeugung von hervorragendem Prosecco, Spumanti und Frizzanti, aber auch von guten Weiß- und Rotweinen.



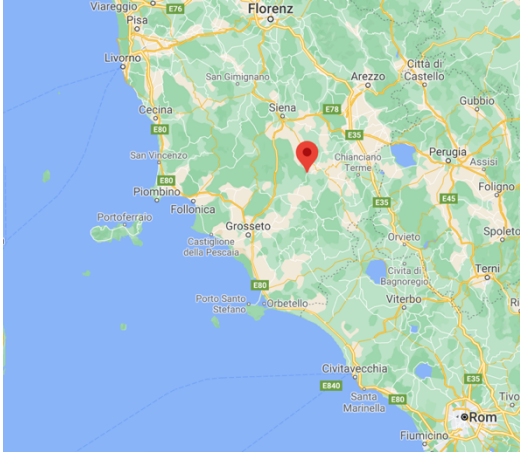
Der Raboso Rosé Spumante Brut ist etwas sehr Besonderes, erzeugt aus einer autochthonen Rebsorte aus dem Veneto, die früher sehr verbreitet und heute selten geworden ist, ein sehr gut ausbalancierter, erfrischender Spumante mit einem langen Abgang, Geschmacksnoten von Steinfrüchten, Zitronen, Mandarinen, ein wenig Orange und Pfirsich. Bestens geeignet für heiße Tage.



Der Chardonnay vom gleichen Weingut ist eine ungewöhnliche Interpretation der Rebsorte, leicht zu trinken, mit Geschmacksnoten von grünen Äpfeln, ein wenig Zitrus, Zitronenschale, Limone, Zitronenblüten und Honey Suckles (Kanadischer Akelei). Ebenfalls perfekt für unbeschwertes Trinken auf der Terrasse an heißen Tagen.

Weingut Cava d'Onice in Montalcino

Cava d'Onice ist ein kleines, handwerkliches Weingut mit hoher weltweiter Reputation, ca. 1 km südöstlich vom Stadtkern von Montalcino auf ca. 300 m Höhe. Es produziert den weltberühmten Brunello di Montalcino aus dem im 19. Jahrhundert entwickelten Sangiovese Grosso, einem Sangiovese-Klon, der bestens zum Terroir von Montalcino passt und der Erfolgsfaktor für elegante, komplexe und extrem lagerfähige Rotweine ist, die weltweit begehrt und entsprechend teuer sind.



Die Bilder zeigen von oben links im Uhrzeigersinn die Lage von Montalcino (nahe der Via Cassia von Florenz nach Rom), den Blick von Montalcino nach Süden in das Val d'Orcia (Weltkulturerbe) auf den Mone Amiata (höchster Berg der Südtoskana), die amerikanische Sommelière von VinAuthority zusammen mit Katianys von Cava d'Onice bei der Vorbereitung einer Weinprobe im Garten des Weinguts für eine Weintour von VinAuthority und ein Blick in da Weingut und über es hinaus.

Der Rosso di Montalcino von Cava d'Onice, sozusagen der „Baby-Brunello“, ist unter den Produkten der 270 Weingüter in Montalcino in der Spitzenklasse. Seine Geschmacksnoten umfassen intensive (wilde) Sauerkirsche, Veilchen, Kakaopulver und eine Spur Vanille (letzteres aus dem Ausbau in Barrique-Fässern aus französischer, slowenischer oder ungarischer Eiche). Der Wein braucht Luft und Zeit um sich zu öffnen – und der Rest in der Flasche schmeckt deswegen am nächsten Morgen zum Frühstück besonders gut.

Es ist kein Problem, den Rosso di Montalcino für 10 Jahre zu lagern; Brunello bringt es von guten Winzern und aus guten Jahrgängen auf bis zu 30 – 50 Jahre.