

Frauenpower!

23021



Im Keller des früheren Restaurants "Zur Oele" Kostenlose Weindegustation 11. Februar 2023 ab 10:00 bis 16:00

sito - Standort



[Der beste Brunello](#)

Das Weingut am Ende der Strasse

Wir waren für unseren Besuch bei der Tenuta di Collosorbo auf 14.00 angemeldet. Nach einem gemütlichen Mittagessen im hübschen Städtchen machten wir uns um 13.30 auf den Weg, gemäss Navi nur etwa 20 min... Bald waren wir ausserhalb Brunello und die Strassen wurden enger, hügeliger, kurviger - und mittlerweile unbefestigt! - so zogen wir eine weithin sichtbare Staubwolke hinter uns her. Die Minuten zerrannen, viele Rebberge, aber immer noch nicht der richtige. Zurück war auch keine Option, so fuhren wir weiter südwärts... Kurz nach zwei tauchten ein paar Häuser auf - und siehe da, wir waren am Ziel.

Die Tenuta di Collosorbo umfasst 135 ha wovon 35 mit Rebbergen bepflanzt sind. Geführt wird das schlossähnliche Weingut von 3 Frauen: Giovanna und ihre Töchter Lucia und Laura führen die modern ausgebaute Azienda in leicht erhöhter Lage mit einem berauschenden Blick ins Tal.

Das Weingut produziert traditionellerweise Brunello und Rosso in verschiedenen Qualitätsstufen aus 100% Sangiovese. Seit neuestem gibt's auch eine Assemblage aus Sangiovese und Merlot, eine schöne und auch preiswerte Alternative zu den weltberühmten Geschwistern



Seit dem Mittelalter wird in Montalcino Sangiovese Grosso angebaut, ein Klon der Sangiovese Piccolo Traube. Spätere Untersuchungen ergaben aber, dass es sich um die gleiche Traube handelt und so wird heute nicht mehr unterschieden. Die grösseren Beeren basieren vermutlich auf klimatischen und territorialen Unterschieden im Gebiet Montalcino. Ursprünglich wurde die Traube Brunello genannt - seit klar ist, dass es sich um Sangiovese handelt, wird der Name für den daraus gekelterten Wein verwendet.

Für einen Brunello gelten strenge Regeln: 100% Sangiovese Trauben, mindestens 2 Jahre im Eichenfass und 4 Monate in der Flasche gereift und er darf frühestens ab dem 5. Jahr nach der Ernte in den Verkauf gelangen.

Brunello sowie auch der Rosso und Due Gemme passen ausgezeichnet zu italienischen Speisen wie einer Bistecca alla Fiorentina, Fleisch- und Wildgerichten. Grossen Anlässen setzt der Brunello die Krone auf und wenn Sie bei dieser Gelegenheit eine Magnum im Holzkistchen präsentieren ist das zusätzlich ein Augenschmaus!

Degustieren Sie unsere feinen Collosorbo-Tropfen - und natürlich auch unsere anderen feinen Weine anlässlich einer unserer nächsten Degustationen in der "Oele"

Samstag, 11. Februar 2023 - von 10.00 bis 16.00
Samstag 11. März 2023 - von 10.00 bis 16.00

Salute e saluti!
Roger Kunz & Peter Freymond

[i nostri vini - unsere Weine](#)

