



Chianti Riserva: Tenuta Moriniello

1
Montaione, geographisch sehr günstig gelegen, beherbergt mehr Touristen als Siena.

2
Verkostung der verschiedenen Weine vor Ort.

Seit Beniamino Moriniello das bereits im Jahr 2002 biologisch zertifizierte Weingut an seine Kinder Tania und Luigi übertragen hat, kümmern sich die beiden mit ungewöhnlicher Sorgfalt um die Geschicke dieses kleinen, feinen Betriebs. So haben die Geschwister den idealen Ort für eine nachhaltige Landwirtschaft geschaffen, welche die Erzeugung ihrer Weine auf möglichst naturbelassene Weise ermöglicht.

Die Weinberge sind mit einem Mix aus internationalen Rebsorten bestückt, überwiegend jedoch mit dem klassischen Sangiovese für die Chianti-Produktion. Wie gewohnt, füllen die Moriniellos für uns jeweils eine besonders gelungene Partie ihres Chianti «Fortebraccio» Riserva. Sie wird mit ein wenig Merlot ergänzt und deutlich länger im Barrique ausgebaut. Das Resultat ist ein beeindruckender, sehr hochwertiger Sangiovese zu einem äusserst fairen, um nicht zu sagen beinahe unschlagbaren Preis.

Luigi sagt: «Die trockene und heisse Vegetationsperiode 2020 war dem Sangiovese erfreulicherweise sehr zuträglich, und ich stelle den Jahrgang eindeutig über den bereits ausgezeichneten 2019er. Gelesen wurde Ende September und Anfang Oktober. Danach liessen wir den Wein zwölf Monate in französischen Barriques und ein weiteres Jahr in der Flasche reifen.» Der «Fortebraccio» 2020 präsentiert sich voll und rund, aber dennoch saftig und gut strukturiert. Er ist wunderbar zu trinken und ein idealer Begleiter für mediterrane Gerichte sowie für Pasta und Fleisch. Wir durften diese überaus glückliche Kombination im betriebseigenen kleinen Restaurant auf der idyllischen Aussenterrasse gleich selber ausprobieren.



Mehr Informationen zum Weingut Tenuta Moriniello.

3
Antipasti-Platte vom gutseigenen Agriturismo-Restaurant.

4
Besuch bei Tania und Luigi Moriniello Anfang Juni 2023.

Das Weingut Moriniello liegt wenige Kilometer ausserhalb des Dorfkerns von Montaione. Die Kellerei wird von zahlreichen Touristen aufgesucht, denn das Gebiet befindet sich im Schnittpunkt der Touristenstädte Siena, Pisa, Florenz und San Gimignano und dient damit als idealer Ausgangspunkt für Erkundungen. Tania Moriniello erwähnt nicht ohne Stolz, dass das 3500-Seelen-Dorf Montaione mehr Touristen als Siena beherberge. Für einen aufstrebenden Agriturismo-Betrieb, der sich auf regionale Landwirtschaftsprodukte beschränken muss, sind das ideale Voraussetzungen. Das Restaurant und das Weingut erfordern einen enormen Arbeitseinsatz, den Tania und Luigi aber voller Elan und mit Begeisterung bewältigen. Wir sind überzeugt, dass wir von der Tenuta Moriniello noch viel Gutes hören werden! Doch vorerst geniessen wir die herausragende Spezialabfüllung des Chianti Riserva «Fortebraccio» 2020.



Chianti Riserva «Fortebraccio» (rot) 2020
Tenuta Moriniello, biologischer Anbau
Spezialfüllung Selection Schwander
85% Sangiovese, 15% Merlot

Purpurrot; jugendliches Bouquet mit dem Duft von schwarzen Beeren; reichhaltig am Gaumen, mit der Noblesse des Merlot, angenehme, gut stützende Säure; reife Tannine. Ein hochklassiger Italiener für jeden Tag! Ideal ab Ende November, haltbar bis mindestens Ende 2027.

Fr. 15.90 (ab November 23 Fr. 17.90)