



Brunello di Montalcino: Casanova di Neri

1
Juni 2023: Degustation mit Giacomo Neri (links) von Casanova di Neri.

2
Passt perfekt: Pasta und Sangiovese!

Wenn von höchstklassigem Brunello die Rede ist, kommt man unweigerlich auf Casanova di Neri zu sprechen. Das von Giacomo Neri in der zweiten Generation geleitete Weingut zählt unbestritten zu den besten Betrieben der gesamten Region. Die Basis für den Erfolg bilden die exzellenten Rebberge, die Giacomos Vater noch vor der allgemeinen Brunello-Euphorie angelegt hatte – denn tatsächlich ist nur ein relativ kleiner Teil der heute in Montalcino bewirtschafteten 2000 Hektar grossen Rebfläche wirklich erstklassig. Giacomos Wein- gut umfasst insgesamt 79 Hektar, wovon sich stolze 42 Hektar zur Erzeugung von Brunello eignen.

Beim kurzen Rundgang durch den vor der Kellerei gelegenen Reb- berg erklärt uns Giacomo: «Unsere Weine sind das Ergebnis einer aussergewöhnlichen Verbindung von Boden und Mikroklima, gepaart mit leidenschaftlicher und sorgfältiger Arbeit. Es ist das Zusammenspiel dieser Faktoren, die uns die Gewinnung konstant erstklassiger Erzeugnisse ermöglicht.» Das Resultat dieser Philoso- phie ist unverkennbar – wir durften dies anlässlich der ausführlichen Degustation im gutseigenen Restaurant des 2017 eröffneten Bouti- que-Hotels auch dieses Jahr wieder feststellen. Selbst die sogenann- ten «einfachen» Rosso überzeugen rundum!

Wenn mit erstklassigen Rebbergen und unermüdlichem Schaffen Jahr für Jahr Gewächse der absoluten Topliga gekeltert werden, bleibt das der Weinfachwelt nicht verborgen. Geht es um Brunello, gehört das Weingut Casanova di Neri zu den ersten Adressen, auch was die Bewertungen der internationalen Fachpresse anbelangt. Seit Robert Parkers «Wine Advocate» die «Tenuta Nuova» mit 100 Punkten aus-

3
Knapp drei Jahre reift der «Tenuta Nuova» zur Abrundung in kleinen und grösseren Eichenholzfässern.

4
Blick auf Neris kleines Boutique- Hotel ausserhalb von Montalcino, in der Nähe der Kellerei.

zeichnete und dieser Wein im «Wine Spectator» regelmässig auf den vordersten Plätzen der Top-Hundert-Weltrangliste rangiert, haben auch die Verkaufspreise deutlich angezogen.

Umso mehr freut es uns, dass wir Ihnen den Brunello «Tenuta Nuova» noch immer für unter hundert Franken anbieten können. Dieser Ausnahme-Brunello dürfte nirgendwo zu einem tieferen Preis erhältlich sein als bei uns. Neben dem «Cerretalto», dem legendären, aber dreimal so kostspieligen Superbrunello, gedeiht auf den besonders gut besonnten Südlagen der «Tenuta Nuova» das zweite Flaggschiff des Familienweinguts. Auch der mit Ge- duld, Sorgfalt und viel Know-how gekelterte 2018er beeindruckt vom ersten Schluck an. Die reife Frucht und die Aromen von Gewürzen dürften das Herz jedes Sangiovese-Fans höher schla- gen lassen – die Aromatik ist, weil 2018 weniger heiss war als 2017, ausserordentlich tiefgründig und nobel.



Mehr Informationen zum Weingut Casanova di Neri.



Brunello di Montalcino «Tenuta Nuova» (rot) 2018
Casanova di Neri
100% Sangiovese

Tiefes Rubin; charakteristisches, noch jugendliches Sangiovese-Bouquet; kraftvoll im Geschmack, stilvoll und mit intensiver Aromatik, perfekte Balance, äusserst feine Gerbstoffe, aussergewöhnliches Potential. Ein grosser Brunello, der hervorragend zu Schmor- und kräftigen Fleischgerichten passt. Mind. 1 Std. vor dem Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 94.— (ab November 23 Fr. 105.—)