



Brunello di Montalcino (Toskana): La Madonna

1
Blick auf das Weingut La Madonna bei Montalcino.

Die Anfahrt zum herrlich gelegenen Brunello-Weingut La Madonna gestaltet sich heuer etwas weniger romantisch. Die Regenfälle im Frühjahr haben das halsbrecherisch steile Strässchen stark in Mitleidenschaft gezogen. Benedetta Borgogni, die das Weingut ihres Vaters Lorenzo nun vollamtlich führt, erklärt: «Wie in vielen Gegenden war das Wetter auch bei uns im Frühling wechselhaft. Glücklicherweise fiel der Regen aber vor der empfindlichen Blütenphase, und wir hatten trockene und stabile Wetterbedingungen, die für eine erfolgreiche Befruchtung entscheidend sind.»

Der Besuch des lediglich 7,5 Hektar grossen und auf die Produktion von erstklassigem Brunello spezialisierten Weinguts ist stets beglückend, denn von hier aus geniesst man eine einzigartig schöne Aussicht auf die malerische Hügellandschaft von Montalcino. Benedetta führt uns durch Weingarten und Keller. Sie ist die ältere von zwei Schwestern – die zweite ist nicht im Weingeschäft tätig – und kümmert sich nun mit viel Hingabe um das Weingut. Vater Lorenzo, jetzt zufriedener Pensionär, steht Benedetta mit Rat und Tat zur Seite und geniesst die Zeit mit seinen Enkelkindern Ginevra und Edoardo. Es ist eindrücklich, wie die studierte Önologin Weingärten und Kellerei mit Leidenschaft und technischen Innovationen vorantreibt. So jung und modern das Weingut ist, so sehr verkörpert La Madonna im positiven Sinne die Tradition und Authentizität der Toskana. Obwohl die Kellerei neuesten Anforderungen gerecht wird, dient die Technik lediglich dazu, die hohe Qualität der Trauben optimal zu verarbeiten.



Mehr Informationen zum Weingut La Madonna.

2
Im Garten von La Madonna.

3
Juni 2024: Unser Mitarbeiter Markus Fuchs im Gespräch mit Benedetta Borgogni.

Vor dem Mittagessen verkosten wir verschiedene Fassmuster der 2019er und 2020er Brunello, welche noch etwas reifen müssen. Unsere Spezialfüllung «Madonna Nera» 2018 hat sich aber schon wunderbar geöffnet. Wie gewohnt durften wir die Trauben der besten, im Süden gelegenen Parzellen für unsere Abfüllung auswählen. Das Ergebnis ist eine dichte, noble Version eines vortrefflichen Brunello mit herrlichem Sangiovese-Charakter und grosser Länge. Brunello ist immer ein teurer Wein, aber selten wirklich gut. Uns freut besonders: Dieser Brunello ist sowohl sehr vernünftig im Preis als auch von hoher Qualität!



Brunello di Montalcino «Madonna Nera» (rot) 2018
Azienda La Madonna
Spezialfüllung Selection Schwander
100% Sangiovese

Mittleres Rubin; facettenreiches, noch jugendliches Sangiovese-Bouquet; harmonisch und dicht am Gaumen; gut strukturiert, sehr fein und tiefgründig; langes Finale mit abgerundeten Tanninen. Ein klassischer und köstlicher Brunello. Genussbereit, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Fr. 39.80 (ab März 2025 Fr. 45.–)