



Italien (Toskana): Casanova di Neri

Das von Giacomo Neri und seinen Söhnen Giovanni und Gianlorenzo geführte Weingut zählt unbestritten zu den besten Betrieben in Montalcino. Wie gewohnt, verkosten wir während unseres Besuchs im Juni das gesamte Sortiment und sind beeindruckt von den durchwegs erstklassigen Weinen. Wer Sangiovese höchster Qualität schätzt, ist hier zweifellos am richtigen Ort!

Toscana Rosso IGT, Spezialfüllung Selection Schwander (rot) 2020 Fr. 17.80
Azienda Agricola Casanova di Neri (statt Fr. 19.—)
 90% Sangiovese, 10% Colorino

Der eigens für uns komponierte, preiswerte, aber qualitativ hochwertige Toscana Rosso ist ein dichter, herzhafter Sangiovese, der dank einem Schuss Colorino – einer lokalen Sorte mit tiefdunklen Beeren –

eine intensive Farbe aufweist. Sein angenehm herber Geschmack harmonisiert ideal mit Pasta. Der perfekte Alltagsitaliener für gehobene Ansprüche. Ideale Genussperiode: ab jetzt bis Ende 2026.



Brunello di Montalcino <Etichetta bianca> DOCG (rot) 2019 Fr. 48.—
Azienda Agricola Casanova di Neri
 100% Sangiovese

Die <Etichetta bianca> ist ein sehr verführerischer und harmonischer Wein, der traditionell in grossen Eichenfudern im zwölf Meter unter der Erde gelegenen Naturkeller reift. Er zeigt ein äusserst feines,

vielschichtiges Sangiovese-Bouquet, ist reichhaltig und hat seine erste Trinkreife erreicht. Ein Brunello-Klassiker zum immer noch fairen Preis. Ab jetzt bis mindestens Ende 2030.



Rosso di Montalcino <Giovanni Neri> DOC (rot) 2020 Fr. 52.—
Azienda Agricola Casanova di Neri
 100% Sangiovese

Der Rosso di Montalcino wird umgangssprachlich oft als kleiner Bruder des Brunello benannt, eine Bezeichnung, die auf den <Giovanni Neri> definitiv nicht zutrifft. Im Gegenteil, dieser Rosso überzeugt uns immer wieder aufs Neue. Er steht den grossen Bru-

nello in nichts nach und stammt von Reben aus einem der besten Weinberge Neris. Ein kräftiger und sehr ausdrucksstarker Sangiovese, der durch seinen herrlich intensiven, anhaltenden Geschmack begeistert. Trinkbereit und haltbar bis mindestens Ende 2030.

Brunello di Montalcino <Tenuta Nuova> DOCG (rot) 2019 Fr. 96.—
Azienda Agricola Casanova di Neri (statt Fr. 106.—)
 100% Sangiovese

Einer der besten Brunello von Casanova di Neri ist Jahr für Jahr die kraftvolle, reichhaltige <Tenuta Nuova> aus Rebbergen im Süden Montalcinos, die 30 Monate in Barriques reift. 2019 war ein grosses

Jahr und die <Tenuta Nuova> zählt zum Erlesensten, was man an Brunello bekommen kann. Ideal ab Ende 2026, haltbar bis mindestens Ende 2031.