



Brunello di Montalcino (Toskana): La Madonna

1
Blick auf das Weingut La Madonna.

In den Anhöhen oberhalb von Montalcino liegt das kleine Weingut La Madonna, an einer Lage von aussergewöhnlicher Schönheit und Qualität und umgeben von rund 2,5 seiner insgesamt 6 Hektar Reben. Schon die Anfahrt ist ein kleines Abenteuer: Über ein steiles Strässchen mit engen Kurven kämpft sich unser Wagen den Hang hinauf. Oben angekommen, öffnet sich der Blick über die sanfte Hügellandschaft der Toskana – ein Moment, der uns jedesmal aufs Neue berührt.

Benedetta Borgogni empfängt uns freudig. Die studierte Önologin hat das Gut von ihrem Vater Lorenzo übernommen, ehemals Manager eines grossen Industriebetriebs. Er stammt aus der Region und ist eng mit dem renommierten Önologen Carlo Ferrini befreundet. Dieser überzeugte ihn schliesslich, die zum Ferienhaus gehörenden Flächen wegen ihrer hervorragenden Eignung mit Reben zu bepflanzen.

Benedetta führt Weinberge und Keller mit beeindruckender Hingabe. Die Parzellen liegen sowohl im nördlichen als auch im südlichen Teil der Appellation – eine Kombination, die Nuancenreichtum mit der konzentrierten Kraft der wärmeren Lagen verbindet. Die Selektion ist streng: Nur ein kleiner Teil der Ernte wird als Brunello abgefüllt. Sie sagt: «Eure Spezialfüllung enthält zudem mehr Partien aus den südlichen Lagen und besitzt deshalb neben der Finesse auch zusätzliche Kraft.» Der Ausbau erfolgt – noblesse oblige – ausschliesslich in französischer Eiche von renommierten Küfereien, etwa von Pauscha. Gleichzeitig arbeitet Benedetta daran,

2
Mai 2025: Besuch bei Benedetta Borgogni.

3
Lorenzo Borgogni (rechts).

den Betrieb vollständig auf biologischen Weinbau umzustellen. Sie erklärt: «Ich möchte, dass unsere Kinder Ginevra und Edoardo in einer möglichst intakten Umgebung aufwachsen können.»

Während Benedetta mit sicherem Blick jede Phase überwacht, ist ihr Ehegatte Mario tatkräftig in die Vorbereitungen für die Abfüllung des Rosso 2023 und des Brunello 2022 eingebunden. Nach der Kellerbesichtigung verkosten wir gemeinsam mehrere Jahrgänge von Madonna Nera. Benedettas Favorit ist ohne Zögern der 2019er, insbesondere unsere Spezialfüllung, die etwas dichter ausgefallen ist. Sie zeigt sich ausserordentlich balanciert, mit wunderbarer Eleganz und schöner Nachhaltigkeit. 2019 gilt in Montalcino zu Recht als grosser Jahrgang. Der Sangiovese liebt keine Hitzeextreme: Ein moderat warmer Sommer, kühle Nächte und ein idealer Herbst sorgten für perfekte Reife und ausgesprochen harmonische Weine.



**Brunello di Montalcino, «Madonna Nera», Azienda La Madonna (rot) 2019
Spezialfüllung Selection Schwander
100% Sangiovese**

Kräftiges Rubinrot; sehr elegantes, vielschichtiges Sangiovese-Bouquet mit reifen Kirschchen, feinen Gewürz- und dezenten Röstaromen; am Gaumen perfekt balanciert, dicht und mit bemerkenswert präziser Struktur, seidige Tannine und grosse Länge. Ein ausserordentlich harmonischer, klassischer Brunello mit viel Potential. Am Anfang der Trinkreife, haltbar bis mindestens Ende 2030.

Fr. 39.80 (ab Juli 2026 Fr. 45.–)



Mehr Informationen zum
Weingut La Madonna.