



Podere Forte <Petruccino> Toscana (rot, Italien) 2019

100% Sangiovese, Orcia DOC, biodynamischer Anbau Demeter

Fr. 49.90

(statt Fr. 55.—)

Pasquale Forte ist nicht nur ein visionärer Unternehmer, er zählt auch zu den besten Weinproduzenten der Toskana. Wenn Fortes Sangiovese <Petrucci> gewissermassen den Grand Cru darstellt, so ist der <Petruccino> der Premier Cru. Dieser Wein war stets einer meiner Lieblinge, da er in seinen Eigenschaften seinem <grossen Bruder> bereits stark ähnelt, ohne aber dessen exorbitanten Preis zu haben. Leider erhalten wir immer viel zu wenig von diesem aussergewöhnlichen Sangiovese, der wie alle anderen Forte-Weine aus biodynamischem Anbau gewonnen wird. 2019 war auch in der Toskana ein denkwürdiges Jahr. Der im Barrique gereifte <Petruccino> besitzt ein überaus nobles Bouquet, dessen distinguierte Eichenholznote sich perfekt einbindet; im Geschmack ist er kraftvoll, weich fließend und sehr langanhaltend. Qualitativ kann er problemlos mit hervorragenden Brunello mithalten. Zweifelsohne lässt der <Petruccino> die Herzen von Sangiovese-

Fans höher schlagen. Bereits sehr schön zu trinken, ideal jedoch ab Frühjahr 2024; haltbar bis mindestens Ende 2027.



Pasquale Forte.