



## Montalcino/Toskana (Italien): Casanova di Neri

1 Ein Teil des neuen Verkostungsraums auf dem Weingut.

2 Blick auf das Relais Casanova di Neri, das frisch eröffnete, sehr gepflegte Hotel der Familie. Selection Schwander-Kunden erhalten 15% Rabatt. Zusätzlich werden 3 Gratis-Übernachtungen unter allen Brunello-Bestellern verlost.

Bei unserem Besuch dieses Frühjahr auf dem Weingut Casanova di Neri bei Montalcino erleben wir gleich mehrere Überraschungen. Schmunzelnd nimmt uns Gianlorenzo, einer von Giacomo Neris Söhnen, mit auf den benachbarten Hügelzug und führt uns zu drei stilvoll renovierten Landhäusern, die sich um einen Swimmingpool gruppieren. «Endlich haben wir unser kleines Hotel fertiggebaut», teilt er uns voller Freude mit. «Insgesamt haben wir mehr als fünf Jahre dafür gebraucht. Vier davon benötigten wir allerdings nur schon, um sämtliche Bewilligungen zu bekommen! Der Bau selbst ging dann sehr schnell vonstatten. Wir verfügen über zehn Zimmer, sechs davon sind Suiten.» Bei der Besichtigung kommen wir aus dem Staunen nicht mehr heraus. Alles ist sehr geschmackvoll eingerichtet und die Zimmer sind geräumig und komfortabel. Enrichetta, Giacomo Neris Ehefrau, erklärt sich erfreulicherweise sofort bereit, Kunden der Selection Schwander einen Rabatt von 15 Prozent auf die Zimmerpreise zu gewähren.

Zurück im Hauptgebäude des Weinguts erleben wir eine weitere Überraschung. Der gesamte Empfangsbereich ist völlig neu gestaltet worden. Auch hier zeigt sich das ästhetische Gespür der Familie Neri: Die Ausstattung der Räumlichkeiten ist sehr gepflegt und gediegen, ohne protzig zu wirken. Eine besondere Attraktion ist die Geheimtüre in einem Weingestell, durch die wir vom öffentlich zugänglichen Degustationsbereich in einen versteckten, aber nicht minder grossen Raum mit riesigem Cheminée und massiven Holztischen gelangen. «Hier haben nur aus-

3 Mai 2017: Verkostung mit Giacomo Neri (hinten) und seinem Sohn Giovanni (vorne links).

4 Ein herrlich schmackhaftes, typisches Gericht der Region: Pollo Ripieno.

gesuchte Freunde und Kunden Zutritt», erklärt Giacomo Neri verschmitzt. Und so werden wir denn auch kurz darauf fürstlich bewirtet. Enrichetta serviert eines meiner Lieblingsgerichte, das traditionelle Pollo Ripieno. Dazu degustieren wir die gesamte Palette der Casanova di Neri-Weine. Einmal mehr köstlich schmeckt unsere Spezialfüllung, der 2015er Rosso Toscano, ein herzhafter und ehrlicher Wein, der ideal rustikale Gerichte begleitet. Nobel und verführerisch ist der während über drei Jahren in grossen Eichenfässern gereifte Brunello des exzellenten Jahrgangs 2012, der selbst neben Neris berühmter «Tenuta Nuova» eine äusserst vorteilhafte Figur macht. Giacomo fügt hinzu: «Weil ihr zu unseren besten Kunden zählt, haben wir eine besonders gelungene Partie dieses Brunello eigens für euch gefüllt. Ich bin überzeugt, dass eure anspruchsvolle Kundschaft von diesem Wein begeistert sein wird.»



### Brunello di Montalcino DOCG (rot) 2012 Casanova di Neri Spezialfüllung Selection Schwander

Mittleres Rubin; sehr feines, charakteristisches Sangiovese-Bouquet; elegant, wohlbalanciert und sehr verführerisch am Gaumen, grosses Potential, braucht noch Zeit. 1 Stunde vor Konsum dekantieren. Ideal ab Frühjahr 2018, haltbar bis mindestens Ende 2022.

Fr. 39.80 (ab November 17 Fr. 46.—)