

Brunello di Montalcino <Tenuta Nuova> (rot) 2016

Casanova di Neri, 100% Sangiovese

Fr. 89.—

(statt Fr. 95.—)



Giacomo Neri.

Die <Tenuta Nuova> ist neben dem <Cerretalto> Giacomo Neris bester Brunello. Er stammt vom südlich von Montalcino gelegenen Rebberg Le Cetine und wurde 37 Monate im Fass gereift. Ich war skeptisch, als ich die Lobeshymnen auf den 2016er hörte, der den exzellenten 2015er <Tenuta Nuova> sogar noch übertreffen sollte. So vergab die Zeitschrift <Falstaff> satte 100 Punkte und auch Parker dekorierte den 2016er mit 97 Punkten. Nach der erneuten Verkostung Anfang April muss ich neidlos eingestehen,

dass es Giacomo Neri einmal mehr gelungen ist, einen grandiosen Sangiovese zu keltern, der zum Allerbesten zählt, was man gegenwärtig bekommen kann. Allerdings ist die Nachfrage nach seinem <Tenuta Nuova> – trotz Corona – leider ungebrochen, was erneut zu einer markanten Preiserhöhung führte, die wir aber nicht weitergeben. Wer Sangiovese höchster Qualität sucht, ist hier bestimmt am richtigen Platz! Ideal ab Ende 2021, haltbar bis mindestens 2026. Heuer feiert das Weingut übrigens seinen 50. Geburtstag; es wurde 1971 von Giacomos Vater Giovanni gegründet.

