



## Vino Nobile di Montepulciano DOCG

# Alter Adel mit Geschichte

Vino Nobile steht immer etwas im Schatten der grösseren Sangiovese-Zonen Montalcino und Chianti Classico. Ganz zu Unrecht, hat doch der edle Wein nicht nur eine lange Geschichte, sondern einen sehr eigenständigen Charakter.

**A**uch beim Vino Nobile muss Sangiovese - oder Prugnolo Gentile, wie die Traube hier genannt wird - natürlich die Hauptrebsorte sein und zu mindestens 70 Prozent im Wein verwendet werden. Manche Winzer setzen zwar auf Prugnolo Gentile in Purezza, aber der Blend hat durchaus seine Vorteile: Canaiolo, Merlot oder Cabernet können in manchen Jahren hervorragend den etwas verschlossenen Charakter der Sangiovese ausgleichen.

Die Trauben wachsen rund um das Renaissance-Städtchen Montepulciano in einer Meereshöhe zwischen 250 und 600 Metern auf Kalk-Lehm-Böden, das Klima wird vom toskanischen Inland geprägt. Das Anbaugebiet war bereits im Mittelalter bekannt:

Bereits 1685 schrieb der Dichter Francesco Redi «Montepulciano di ogni vino è il re» - Montepulciano, unter allen Weinen der König.

Ein Vino Nobile Annata muss mindestens 24 Monate reifen, eine Riserva mindestens 36. Die Riserva 2013 gefiel uns bei unserer Verkostung hervorragend: Sie zeichnet sich durch geschmeidige Weine aus, die schon bald Vergnügen bereiten werden. Die Annata 2014 hingegen hatte etwas unter den Wetterkapriolen zu leiden, das Ergebnis kann sich trotzdem sehen lassen.

### Zahlen und Fakten

**Anbaugebiet:** die Hänge rund um die Stadt Montepulciano in der südöstlichen Toskana

**Rebfläche:** 1300 ha

**Produzenten:** 72

**Wichtigste Rebsorten:**

Sangiovese (mindestens 70%)

**Infos:** [www.consorziovinonobile.it](http://www.consorziovinonobile.it)



**Tenuta Vallocaia - Bindella, Acquaviva di Montepulciano Riserva Vallocaia 2013** ★

18 Punkte | 2019 bis 2024  
Exquisites Bouquet mit vollreifen, sonnenwarmen roten Beeren; der Ansatz saftig, frisch, geschliffene Tannine, Stoff und Druck am Gaumen, klares Fruchtfinale. Zu einem gegrillten Steak.

**Boscarelli, Cervognano di Montepulciano Riserva 2012** ★

17.5 Punkte | 2020 bis 2025

Vielschichtiges Bouquet mit Fruchtaromen, neben Flieder- und Kräuternaromen; kompakt im Mund, Tannine und Säure in perfekter Balance, fruchtig-elegant der Ausklang.

**Cantina Dei, Montepulciano Riserva Bossona 2013** ★

17.5 Punkte | 2020 bis 2025

Fruchtig-würzige charismatische Aromen; satter, straffer Körper, elegant bis ins Detail, die feinkörnigen Gerbstoffe gekonnt platziert, schmeichelnde Säure, das Finale harmonisch und lang. Ein Verführer.

**Carpineto, Chianciano Terme Sant'Ercolano 2009** ★

17.5 Punkte | 2018 bis 2022

Dichtes Purpur mit rubinroten Reflexen; Noten von Schwarzkirschen, Kräutern, Trockenblumen und Pilzen; am Gaumen rassig mit vifer Säure, geschliffenem Tannin, im Abgang Noten von Kirschconfit und schwarzem Pfeffer, Opulenter Wein, den man zu einem Wildgericht servieren sollte.

**Il Conventino, Montepulciano Riserva 2013** ★

17.5 Punkte | 2019 bis 2024

Einladende Noten von Kirschen, Leder und Blüten; der Auftakt frisch, die Gerbstoffe feinkörnig und gut eingebunden, viel, Saft, Schmelz, klares Fruchtfinale. Eleganter Wein mit Saftigkeit und Schliff.

**Poliziano, Montepulciano Stazione Asinone 2014** ★

17.5 Punkte | 2019 bis 2024

Selbst in einem Jahrgang wie 2014 ein Genuss: verführerische Himbeeraromatik, Nuancen von Blüten und Unterholz; der Ansatz kompakt, die Tannine geschliffen und gut eingebunden, der