

2018 San Leonardo, Vigneti delle Dolomiti I.G.T. Tenuta San Leonardo, Trentino

Der italienische Kultwein San Leonardo beweist seit 1982 Jahr für Jahr, dass auch im Trentino sehr hochwertige, langlebige, klassische Bordeaux-Blends entstehen können. Im Laufe der Jahre haben unzählige Generationen von Sommeliers und Weinliebhabern diese Trouvaille in Blindproben für Bordeaux gehalten. Dabei hat dieser Langläufer seinen Ursprung im Norden Italiens an der Grenze zwischen Trentino und Veneto. Marchese Carlo Guerrieri Gonzaga ist der erste studierte Önologe in der Familie. Vor über 50 Jahren pflanzte der Pionier als einer der ersten Winzer Italiens die klassischen Bordeaux-Rebsorten Cabernet Sauvignon und Merlot. Im Laufe der Jahre hat er die Einzigartigkeit des Terroirs erkannt und die Wingerte mit seinem Sohn Anselmo auf organische Bewirtschaftung umgestellt.

Das Pairing

San Leonardo gehört zweifellos zu den grossen Weinen der Welt und braucht in der Regel mindestens 10 Jahre, um sich zu entfalten. Mit seiner kühlen Frische und ausdrucksvollen Aromatik spiegelt er das einzigartige Terroir der alpinen Dolomiten. Die Rebsortenzusammensetzung bleibt in der Regel gleich: 60% Cabernet Sauvignon, 30% Carmenère und 10% Merlot. Spontanvergoren in Betontanks, reifen die Weine 24 Monate in teilweise neuen und gebrauchten Barriques aus französischer Eiche. Neben den typischen Bordelaiser Aromen wie grüner Paprika und schwarzer Johannisbeere brilliert der jugendlich ungestüme 2018er San Leonardo mit ausdrucksvollen Fruchtaromen, sanften Noten von feinem Leder, rauchiger Würzigkeit, duftender Zigarrenkiste und gerösteten Kaffeebohnen. Die reifen Tannine sind bestens eingebunden, geben Spannung, sorgen für Länge und einen präzisen Nachhall. Neben dem gegrillten Fleisch freut sich dieser lebhaft, facettenreiche Tropfen über alle grünen Gemüse, wie Paprika, Spinat oder Mangold in Begleitung eines reichhaltigen, dunklen



Jus mit Waldpilzen. Mit entsprechender Reife würde er sich ebenso gerne mit einem gebröckelten Alp-Sbrinz oder einem würzigen Gruyère von Roif Beeler einlassen.

Alternative

Beispielsweise die kultig-elegante Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc der italienischen Küstenregion Bolgheri, Bordelaiser Spitzen der Regionen Pauillac und Margaux, kurzum alle komplexen und eleganten Weintypen mit moderatem Alkohol und anregender Lebhaftigkeit, wie Tempranillo Cuvées auf hohem Niveau, Barolo, ein Cabernet Cuvée aus dem Napa Valley oder aus den argentinischen Anden.

Preis: CHF 88.- / € 86.-

BINDELLA.CH
BREMER-WEINKOLLEG.DE



Christina Fischer

Die engagierte Sommelière und Autorin lebt und arbeitet in Köln. Ihr Engagement in Verkostungsjurys, zahlreiche Veröffentlichungen und Bücher sowie Fernsehauftritte als Sommelière beim VOX-Kochduell oder bei der ARTE-Weinprobe haben Christina Fischer bekannt gemacht. Ihr Bestseller «Wein & Speisen» erscheint mittlerweile auch in englischer und chinesischer Übersetzung.

GENUSS-WERKSTATT.NET