Salesa
fine wines

Salesa ist unsere Vision von der Welt des Weins, die wir durch eine sorgfältige Auswahl von Produkten aus Regionen auf der ganzen Welt, die das Potenzial ihres Weinterroirs am besten zum Ausdruck bringen können, präsentieren.

Die schiere Lust, Neues zu entdecken, treibt uns immer wieder dazu an, Weingüter und Maisons de la vie zu finden, die in der Lage sind, Weine mit Persönlichkeit zu erzeugen und sich im aktuellen, riesigen Weinpanorama einen Namen zu schaffen.

Die Leidenschaft für den Wein verlangt, dass wir jedes Gebiet und jeden Winzer, den wir auswählen, eingehend kennenlernen. Der persönliche Kontakt ist die Garantie für unsere Entschlossenheit, Weine von traditionstreuen Erzeugern anzubieten, die in der Lage sind, hohen Genuss und authentische Emotionen zu vermitteln.

SR, AT e ASA

Champagne	Seite 06	H. Blin
	Seite 08	Jacquesson
	Seite 09	André Jacquart
	Seite 11	Olivier Horiot
Burgund	Seite 13	Domaine des Lambrays
	Seite 14	Domaine Alain Jeanniard
	Seite 17	Domaine Vincent Jeanniard
Loire	Seite 19	Domaine des Roches Neuves
Piemont	Seite 21	Scarzello
	Seite 23	Raineri
	Seite 24	Cascina Alberta
	Seite 25	Viberti
Toskana	Seite 27	Lisini
	Seite 28	Podere le Boncie
	Seite 29	Jurij Fiore e Figlia
Valdobbiadene	Seite 31	Siro Merotto
Colli Piacentini	Seite 33	Tenuta Borri
Ligurien	Seite 35	Ottaviano Lambruschi
	Seite 36	Possa
Spanien	Seite 38	Rodrigo Mendez
	Seite 39	Luis Peres
	Seite 40	Envínate
	Seite 43	Augalevada
Portugal	Seite 45	Luis Seabra Vinhos
Wallis	Seite 47	Histoire d'Enfer
Tessin	Seite 51	Tenuta Bally & von Teufenstein

Champagne

H. Blin

Vincelles – Valle della Marna – 1947

Vincelles, im Herzen des Val-de-Marne, ist eine kleine Gemeinde, die zum Stammsitz der Pinot Meunier-Rebe geworden ist, in der Henri Blin eine lange Tradition von Winzern hat, die seit dem 17. Jahrhundert dort fest verwurzelt ist.
Im Jahr 1947 beschloss er, sich mit 29 anderen Winzern zusammenzuschließen, um die Genossenschaft Maison „H. Blin & C." zu gründen, aus der im Laufe der Zeit 120 Winzer auf 118 Hektar mit nachhaltigem Weinbau wurden, die sich hauptsächlich dem Pinot Meunier (70, Chardonnay (16%) und Pinot Noir (14%) widmen.
Kellermeister: Sébastien Barbier, Spezialist für Pinot Meunier.

Brut Tradition

Verschnitt: 80% Pinot Meunier, 2 % Chardonnay

Dosierung: 7 g/l
Degorgieren: 3 Monate vor der Freigabe zum Verkauf
Reifung: mindestens 24 Monate

Millésime 2011 Brut

Verschnitt: 50%, Pinot Meunier, 50% Chardonnay

Dosierung: 7 g/l
Degorgieren: 3 Monate vor der Freigabe zum Verkauf
Reifung: 7 Jahre auf der Hefe

L'Esprit Nature BIO
Extra Brut

100% Chardonnay BIO

Dosierung: 4 g/l
Degorgieren: 3 Monate vor der Freigabe zum Verkauf
Reifung: mindestens 24 Monate, 20% in Holzfässern

Rosé de Saignée
Extra Brut
LIMITED EDITION

100% Pinot Meunier

Dosierung: 4 g/l
Degorgieren: 3 Monate vor der Freigabe zum Verkauf
Reifung: mindestens 24 Monate, keine malolaktische Gärung.

Blanc de Noir Millésime 2011
Extra Brut
LIMITED EDITION

100% Pinot Meunier

Dosierung: 2.5 g/l
Degorgieren: 3 Monate vor der Freigabe zum Verkauf
Reifung: mindestens 3 Jahre

JACQUESSON

Dizy – Valle della Marna – 1798

Selbst Napoleon zählte zu den Bewunderern der 1798 in Dizy, in unmittelbarer Nähe von Aÿ und Avize, von Claude und Memmie Jacquesson gegründeten Maison Jacquesson. Ihr Sohn Adolphe spielte eine Schlüsselrolle in der Geschichte des Unternehmens. Er übernahm die Firma von seinen Eltern, 1835 entwickelte er mit Dr. Jules Guyot ein Reberziehungssystem für den Weinberg und 1844 erfand und patentierte er das „Muselet". Wenig später extrahierte er in Zusammenarbeit mit dem Apotheker Jean-Baptiste François die Formel zur genauen Berechnung der für die zweite Gärung benötigten Zuckermenge. Im Jahr 1860 gehörte die Kellerei mit einer Jahresproduktion von 800.000 Flaschen zu den fünf größten Champagnerhäusern.
Die derzeit von den Brüdern Jean-Hervé und Laurent Chiquet geführte Maison Jacquesson stellt noch immer Champagner her (ca. 300.000 Flaschen), der sich durch Qualität und Eleganz auszeichnet, nach traditionellen Methoden gewonnen wird, mit langer Reifezeit auf der Hefe, sehr niedrigen Dosierungen und ohne Filtrierung oder Klärung.
Von den 30 Hektar Weinbergen werden 80 % der Trauben aus Grand Cru und Premiers Cru des Marne-Tals und aus der Côte de Blancs gewonnen, der restliche Teil stammt von den Verleihern nach 100 % biologischen Anbaumethoden.
Die Reifung erfolgt in Eichenfässern, die nie neu sind, und die „Cuvèes" sind nummeriert, um sie zu datieren und ihre unterschiedliche Persönlichkeit hervorzuheben.

Cuvèe n. 743 Extra Brut

Verschnitt: 57% Chardonnay, 22% Pinot Meunier, 21% Pinot Noir.

Zusammenstellung der Jahrgangsweine 2015 mit 31% Reserveweinen
Dosierung: Null
Reifung: mindestens 3 Jahre auf Hefen

Produziert: 215.330 Flaschen, 10.013 Magnums und 302 Jéroboams

André Jacquart

Vertus - Valle della Marna - 1958

Ein kleines Weingut, das von einer Familie von Récoltant Manipulant in Vertus geführt wird und bereits seit 1908 existiert. Im Jahr 1958 stellte Andrè Jacquart seinen ersten Champagner aus seinem Familienweingut in Le Mesnil-Sur-Oger Grand Cru her. Seit 2004 wird das Weingut von Marie Doyard geleitet, einer jungen Winzerin in fünfter Generation, die jedoch über umfangreiche Erfahrungen verfügt, die sowohl ihr Vater als auch ihre Mutter erworben haben. Ihr Familienname ist der Nachname einer der wichtigsten Champagner-Familien (Maurice Doyard war Mitbegründer des CIVC), während der Nachname ihrer Mutter (Jacquart) zu einer Familie bedeutender Winzer aus Le-Mesnil gehört. Mit insgesamt 24 Hektar Weinbergen (200 Parzellen), die von beiden Elternteilen geerbt wurden (die meisten davon in Le-Mesnil), übernahm sie den Betrieb ihrer Mutter (André ist ihr Großvater) und startete ihr Projekt, das sich wie folgt zusammenfassen lässt: lange Reifezeiten auf der Hefe (5 Jahre für Sans Année, 8-9 Jahre für Jahrgangsweine); niedrige Dosierungen (von 0 bis 4 g/l); Gärung in alten Burgunder-Barriques. Mit Ausnahme eines Rosé-Champagners - der eine Mischung aus Pinot Noir und Chardonnay ist - werden alle von André Jacquart hergestellten Champagnersorten vollständig aus Chardonnay aus den eigenen Grand Cru- und Premier Cru-Weinbergen hergestellt. Heute produziert das Unternehmen etwa 100.000 Flaschen pro Jahr, und obwohl das Weingut über die Weinberge und die Möglichkeit verfügt, seine Produktion zu verdoppeln, ohne auf Qualität zu verzichten, verkauft Marie ihre Trauben an andere Erzeuger, um die Produktion konstant zu halten.

Vertus Experience
Blanc de Blancs Extra Brut 1er Cru

100% Chardonnay von Vertus

Dosierung: 4 g/l
Erste Gärung in Stahltanks; 30%, in Barriques, die viermal verwendet werden. Keine malolaktische Gärung; Verschnitt mit einem Reservewein für 1/3 der Gesamtmenge und Nachgärung in der Flasche nach der Champenoise Methode.
Reifung: 4 Jahre auf der Hefe

Rosé Experience
Rosé de Saigneé Extra Brut 1er Cru

80% Pinot Noir, 20% Chardonnay

Dosierung: 4 g/l
Die Pinot Noir-Trauben werden aus einer sehr alten Parzelle ausgewählt und zu einem bestimmten Reifegrad geerntet, um ihre Konzentration und Vinosität zu fördern. Die Mazeration dauert 36 bis 48 Stunden, danach erfolgt die Vinifikation in Barriques von Seguin Moreau. Vor der Abfüllung in Flaschen wird der Wein mit etwas Chardonnay (Le-Mesnil) verschnitten, der ebenfalls in Barriques vinifiziert wird. Es gibt keine Vin de Réserve (nicht deklarierter Jahrgangswein). Die Reifung: 5 Jahre auf der Hefe

Vertus Experience
Blanc de Blancs Extra Brut 1er Cru

100 % Chardonnay Grand Cru di Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs.

Dosierung: Null
Der Blanc de Blancs ist das Ergebnis einer Auslese von Trauben aus über 50 Jahre alten Weinbergen, die meist (80 %) in gebrauchten Burgunder-Barriques ohne malolaktische Gärung vergoren werden. Die Reifung: 4 Jahre auf der Hefe
.

Millèsime
Blanc de Blancs Brut Nature Grand Cru

100 % Chardonnay Grand Cru di Le Mesnil-sur-Oger, Côte des Blancs.

Dosierung: Null
Der Blanc de Blancs ist ein Jahrgangswein, der nur aus Grand Cru-Trauben aus über 50 Jahre alten Weinbergen in Le Mesnil-sur-Oger hergestellt wird. Er wird einer ersten Gärung in Burgunder-Barriques unterzogen.
Die Reifung: 10 Jahre auf der Hefe.

Olivier Horiot

Les Riceys - Côte des Bar e Aube - 2000

Olivier Horiot produziert seine Weine auf 8,5 Hektar Weinbergen in Les Riceys, einer Stadt mit dem wichtigsten Weinanbaugebiet der gesamten Champagne, die einst auch zum Burgund gehörte, wo neben der AOC Champagne noch zwei weitere Appellationen nebeneinander bestehen (weiße und rote Coteaux Champenois und Rosé des Riceys). Seine Weinberge werden im Wesentlichen von Pinot Noir (75%) dominiert, gefolgt von den Sorten Chardonnay und Pinot Meunier, aber Horiot ist auch dafür bekannt, dass er einigen alten Sorten wieder Leben eingehaucht hat, wie Pinot Blanc, Arbanne, Petit Meslier und Pinot Gris, die durch „lieu-dit" vinifiziert werden, um die unterschiedlichen Eigenschaften jeder Parzelle hervorzuheben.
Seit 2004 ist die Produktion der Marke „Olivier Horiot", – mit 30.000 Flaschen pro Jahr – konstant geblieben. Ein originelles Sortiment an Champagner-Jahrgangsweinen, die in Eichenfässern 1 Jahr lang auf feinem Hefesatz vinifiziert und gereift werden, der gerührt wird, um die Charakteristiken der Früchte des Jahrgangs zu erhalten. Im Jahr 2013 wurden die Weinberge vollständig auf biologischen Anbau umgestellt und erhielten die biologisch-dynamische Zertifizierung (Biodyvin).

Métisse
Extra Brut

Verschnitt: 80% Pinot Noir, 20% Pinot Blanc aus biologischem und biodynamischem Weinbau

Dosierung: 2 g/l
Degorgieren: 6 Monate vor der Freigabe zum Verkauf.
Reifung: 18 Monate auf der Hefe, in Stahltanks und dann in Holzfässern vinifiziert

Soléra
Brut Nature

Verschnitt: Pinot Noir, Chardonnay, Pinot Blanc, Petit Meslier, Arbane, Pinot Grigio, Pinot Meunier

Dosierung: 0 g/l
Degorgieren: 6 Monate vor der Freigabe zum Verkauf.
Reifung: Solera-Methode
Mit der berühmten Solera-Methode hergestellter Champagner – zweifelsfrei inspiriert von der Herstellung des andalusischen Sherrys

Séve En Barmont Rosé de Saignée
Extra Brut

100% Pinot Noir aus Barmont (Riceys)

Dosierung: 0 g/l
Degorgieren: 10 Monate vor der Freigabe zum Verkauf
Reifung: 60 Monate auf der Hefe,
In Stahltanks und dann in Holzfässern vinifiziert

5 Sens
Brut Nature

Verschnitt: 20%, Pinot Noir aus Barmont (Reis)

Dosierung: 0 g/l
Degorgieren: 10 Monate vor der Freigabe zum Verkauf.
Reifung: 60 Monate auf der Hefe.
In Stahltanks und dann in Holzfässern vinifiziert.

Burgund

Domaine de Lambrays

Morey Saint Denis – Côte des Nuits - 1365

Das in Morey-Saint-Denis, entlang der Route des Grands Crus der Côte de Nuits gelegene Clos des Lambrays ist eines der ältesten und wertvollsten Weingüter im Burgund. Das Weingut wurde 1365 zum ersten Mal in den Registern der Abtei von Citeaux erwähnt.
Das Weingut mit einer Fläche von 8,7 Hektar im Herzen der Côte des Nuits wurde während der Französischen Revolution unter 74 Besitzern aufgeteilt und erst Ende des 19. Jahrhunderts wiedervereinigt.
Jahrhunderts wiedervereinigt. 2014 kaufte die LVMH-Gruppe die Domaine, vielleicht um den kleinen Winzern in Burgund ein Signal zu geben, dass die Zukunft anders aussehen würde.
Im Laufe der Jahre hat die Domaine des Lambrays hervorragende Qualitätsweine produziert, die ihr den Beinamen „Juwel der Côte de Nuits" eingebracht haben, da ihr lehm- und kalkhaltiger Boden und ihre Lage in 320 m Höhe über dem Meeresspiegel (der höchsten Höhe der Grand Crus Morey-Saint Denis) den Anbau einer Pinot Noir-Sorte ermöglicht, die zu den besten der Welt zählt. Die Vinifikationsmethode ist sehr traditionell (es wird auch Traubenstiel verwendet), während im Allgemeinen 50% der Menge in neuen Holzfässern reifen.

Clos de Lambrays Grand Cru

100 % Pinot Noir

Reife: in Fässern für mindestens 2 Jahre, 50% der Menge in neuen Holzfässern.
Dieses Produkt stammt aus dem Herzen des nördlichen Burgunds, mit einer Produktion von etwa 40.000 Flaschen pro Jahr.
Die erste Flasche wurde 1970 auf den Markt gebracht.

Domaine Alain Jeanniard

Morey-Saint-Denis – Côte des Nuits – 1755

Die Familie Jeanniard lebt seit 1755 im Burgund, aber erst 1999 kündigte Alain Jeanniard seine Arbeit im industriellen Sektor, um den halben Hektar Weinberg seiner Familie zu übernehmen und seine eigene Domaine in Morey St. Denis, einer kleinen Stadt zwischen Chambolle-Musigny und Gevrey-Chambertin, der Wiege des großen Pinot Noir in der Region Burgund, zu gründen.
Heute besitzt Alain insgesamt 4 Hektar, die in die Appellationen Morey-Saint-Denis, Hautes Côtes de Nuits, Gevrey-Chambertin, Chambolle-Musigny, Fixin und Pommard aufgeteilt sind. Es werden niemals Herbizide eingesetzt; das Land wird regelmäßig gepflügt und Schwefel wird in geringen Mengen verwendet. Es handelt sich in gewisser Weise um ein einzigartiges Weingut an der Côte de Nuits, da es das Cordon-Royat-Schnittsystem (und nicht das Guyot-System) anwendet. Dadurch werden die Erträge stark reduziert, aber es entstehen Beeren mit dickerer, reiferer Schale und niedrigerem pH-Wert. In einigen Jahren hat das Unternehmen aufgrund der schlechten Blüte - die bei dieser Methode recht häufig vorkommt – fast nichts geerntet. Darüber hinaus entschied sich das Unternehmen für eine fast 100-%ige Ganztraubenvinifikation (grappe entiere), wie Romanee-Conti und Lambrays. Die Weine reifen in Eichenfässern, mit einem Anteil von einem Viertel neuer Fässer, und die Jahresproduktion liegt bei etwa 20.000 Flaschen.
Von 2000 bis 2006 war Jeanniard im Auftrag der Hospices de Beaune für deren Mazis und den Clos de la Roche für den Weinbau zuständig.

Morey-Saint-Denis Vieilles Vignes

100% Pinot Noir von 80 Jahre alten Reben

Manuelle Entblätterung. Ernte zu Beginn der Reifezeit. Begrenzte Erträge (40 hl). Manuelle Lese in perforierten Kisten, Sortierung im Weinberg. Geringe Mengen an SO2. 100-prozentige Entrappung. Einheimische Hefen. Traditionelle Pressung, zweimal täglich, in abgedeckten Tanks. Reifung in Barriques, davon 30% neu. Keine Klärung oder Filtration. Manuelle Abfüllung in Flaschen im Betrieb, nachdem der Wein 18 Monate lang gereift ist.

Gevrey-Chambertin

100% Pinot Noir von 40 Jahre alten Reben in En Roncevie und Creux Brouillard lieux-dits

Manuelle Entblätterung. Ernte zu Beginn der Reifezeit. Begrenzte Erträge (40 hl) Manuelle Lese in perforierten Kisten, Sortierung im Weinberg. Geringe Mengen an SO2. Einheimische Hefen. Traditionelles Pressen, zweimal täglich, in abgedeckten Tanks. Reifung in Barriques, davon 25% neu. Keine Klärung oder Filtration. Manuelle Abfüllung im Betrieb nach 14-monatiger Reifung des Weins.

Morey-Saint-Denis 1er Cru Les Chenevery

100% Pinot Noir von 80 Jahre alten Reben.

Manuelle Entblätterung. Lese zu Beginn der Reife, mit manueller Lese in perforierten Kisten, Sortierung im Weinberg. Begrenzte Erträge (40 hl). Geringe Mengen an SO2. 100-%ige Entrappung. Einheimische Hefen. Traditionelle Pressung, zweimal täglich, in abgedeckten Tanks. Reifung in Barriques, davon 30 % neu. Keine Klärung oder Filtration. Manuelle Abfüllung in Flaschen im Betrieb nach einer 18-monatigen Reifung des Weins.

Chambolle-Musigny

100% Pinot Noir von 45 Jahre alten Reben.

Lese zu Beginn der Reife, mit manueller Lese in perforierten Kisten, Sortierung im Weinberg.
Begrenzte Erträge (40 hl).
Geringe Mengen an SO2.
100-%ige Entrappung. Einheimische Hefen. Traditionelle Pressung, zweimal täglich, in abgedeckten Tanks. Reifung in Barriques, davon 20 % neu. Keine Klärung oder Filtration. Manuelle Abfüllung im Betrieb, nachdem der Wein 14 Monate lang gereift ist.

Bourgogne Hautes-Côte de Nuits Chardonnay

100% Chardonnay von 35 Jahre alten Reben

Die Trauben stammen aus der Gemeinde Chevannes (Hautes-Côtes de Nuits), genauer gesagt aus der Parzelle „Les Vignes Blanches", die sehr steil und nach Süden ausgerichtet ist.

Coteaux Bourguignons Rouge

Verschnitt: 50% Pinot Noir und 50% Gamay von 40 Jahre alten Reben

Die Appellation Coteaux Bourguignons wurde 2011 für Rot-, Weiß- und Roséweine geschaffen.

Coteaux Bourguignons Rosé

100% Pinot Noir von 60 Jahre alten Reben. Saigneé-Methode.

Langsame Gärung in 500L-Fässern mit einheimischen Hefen.
12-monatige Reifung in Barriques und 6-monatige Reifung in Fässern.
Die Appellation Coteaux Bourguignons wurde 2011 für Rot-, Weiß- und Roséweine geschaffen

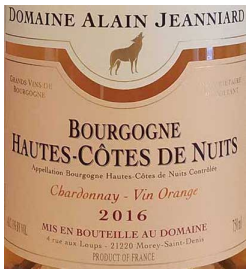
Quintessence Bourgogne Pinot Noir

100% Pinot Noir von 45 Jahre alten Reben aus Les Maladières (Chambolle-Musigny) und 30 Jahre alten Reben von Les Vignes Blanches (Chevannes).

Die Quintessenz ist der Verschnitt aus den besten Weinbergen des Gutes und vereint die Kraft der Chambolle-Region mit der Mineralität der Hautes-Côtes-de-Nuits.

Bourgogne Hautes-Cotes de Nuits Chardonnay Vin Orange

100% Chardonnay von 30 Jahre alten Reben auf einem 0,7 Hektar großen Weingut Les Vignes Blanches in Chevannes.



Manuelle Lese. Der Most wird während der Gärung 4 Wochen lang in offenen Bottichen mazeriert, nur mit seiner natürlichen Hefe. 12 Monate in Eichenfässern mit 500 l Fassungsvermögen, dann weitere 6 Monate in Stahltanks.
Vor der Abfüllung in Flaschen wird nur sehr wenig Schwefel hinzugefügt. Ungefilterter Wein.

Marsannay-la Côte

100% Pinot Noir

Die einzige Village-Appellation, die für Rot-, Weiß- und Roséweine verwendet wird. Ein typischer Wein der Côtes de Nuits mit ähnlichen Eigenschaften wie die nahegelegenen Appellationen Fixin und Gevrey-Chambertin, der auf niedrigen Hügeln in einer Höhe von 260 bis 320 m über dem Meeresspiegel produziert wird.
Die AOC Marsannay umfasst die Gemeinden Chenôve, Marsannay-la-Côte und Couchey. In den letzten Jahren haben viele lokale Produzenten, die an das Potenzial einiger lieux-dits glauben, bei Inao einen Antrag gestellt, um die am besten geeigneten Parzellen der Gemeinde in den 1er Cru-Status zu erheben.

Domaine Vincent Jeanniard

Pommard – Côte de Baune – 2011

Die Domaine Vincent Jeanniard, die sich über eine Fläche von fast 5 Hektar erstreckt, wurde 2011 in Pommard mit dem Ziel gegründet, das Terroir und die Traditionen des Burgunds zu respektieren und gleichzeitig einen Mehrwert für die Produktion zu schaffen. Das Pflügen des Bodens, die Verwendung nicht chemischer Produkte und der Wunsch, die besonderen Eigenschaften jeder Parzelle und jedes Jahrgangs zu erhalten, sind einige der Grundsätze der Philosophie des Gutes. Um die Natur und die Authentizität jeder Appellation zu erhalten, werden bei der Weinbereitung keine Zusätze vorgenommen.
Alle Jeanniard-Rotweine werden 12 Monate lang in Eichenfässern gereift (20% in neuen Fässern und 80% in 1 bis 3 Jahre alten Fässern), um ein gutes Gleichgewicht zu erhalten und die Auswirkungen der Holzkomponente zu reduzieren. Die alkoholische Gärung dauert 7 bis 10 Tage, um die in der Haut enthaltenen Tannine und Farbstoffe zu extrahieren, und findet bei niedrigen Temperaturen statt, um die Feinheit des Pinot Noir zu erhalten.

Fixin la Maziére

100% Pinot Noir

Le Clos des Mazières ist nach Osten ausgerichtet und zeichnet sich durch große Mergel- und Kalksteinaufschlüsse aus, die zum Teil den herben Geschmack einiger Weine in den ersten Jahren erklären. Der Fixin von V. Jeanniard hält sich nicht an dieses Gesetz: die Reben sind noch jung, aber die Trauben sind saftig, nicht sehr konzentriert, aber definitiv fruchtig. Nach einer kurzen Mazeration in Beton- oder Glasfaserbehältern werden die Weine in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut. Auf diese Weise profitieren die Weine wie üblich von der Sauerstoffanreicherung, aber man kann die Eiche und die Tannine kaum schmecken.

Chambolle-Musigny

100% Pinot Noir aus Weinbergen in Les Porlottes, Les Creux Bessants und Les Clos, alle an den Hängen am Fuße des Berges, mit einer Gesamtfläche von 0,44 ha und einem Durchschnittsalter von 20 Jahren.

Die Appellation Chambolle-Musigny liegt zwischen Appellationen Morey-Saint-Denis und Vosne-Romanée an der Côte de Nuits, Burgund. 12 Monate lang 1 bis 3 Mal in Fässern gereift.
Jährlich werden etwa 2.000 Flaschen produziert.

Gevrey-Chambertin La Justice

100% Pinot Noir aus Weinbergen mit einer Fläche von 0,13 ha und einem Durchschnittsalter von 35 Jahren.

La Justice stammt von einem kalkhaltigen, lehmigen Sandboden, der ihn besonders luftig macht.
Die Reifung erfolgt in Fässern, von denen 50 % einmal verwendet wurden, während die anderen 50% zweimal verwendet wurden, für die Dauer von 12 Monaten.
Jährlich werden etwa 900 Flaschen produziert.

Morey-St. Denis 1er Cru Le Village

100% Pinot Noir von Reben mit einem Durchschnittsalter von 35 Jahren.

Morey Saint Denis ist vom Clos de la Roche durch die Route des Grands Crus getrennt, nördlich der Stadt in Richtung Gevrey-Chambertin. Die Weine stammen aus einem leicht steilen Terroir, das sich durch ton- und kalkhaltige Mergel auszeichnet, die perfekt für die Sorte Pinot Noir geeignet sind. Die Reifung erfolgt für 12 Monate in Fässern, die 1 bis 3 Mal verwendet wurden. Jährlich werden etwa 2000 Flaschen produziert.

Loire

Thierry Germain - Domaine des Roches Neuves

Verrains - Saumur Champigny - 1993

Wir befinden uns in Varrains, unweit von Saumur, einem der perfekten Orte in der gesamten Appellation Saumur-Champigny für die Produktion der besten Weine des Pays de la Loire.
Thierry Germain, der in eine Winzerfamilie hineingeboren wurde, erkannte sehr früh, dass es sein Traum war, ein Weingut zu betreiben. Nachdem er auf der Suche nach Parzellen von Bordeaux nach Ungarn gereist war, wurde er in der Anjou, im Loire-Tal, in der Domaine des Roches Neuves, einem 26 Hektar großen Weingut mit den Appellationen Saumur und Saumur-Champigny, fündig. Als es ihm gelang, es zu kaufen, hatte es bereits einen guten Ruf, aber mit einem biodynamischen Ansatz konnte er die Ergebnisse verbessern.
Die Weinberge, auf die sich die Domaine des Roches Neuves heute stützen kann, sind in dreißig Parzellen aufgeteilt, die alle mit manuellen Systemen bewirtschaftet werden, und die Trauben werden je nach Herkunftsparzelle separat vinifiziert.
Ausgehend von einem Hektarertrag von etwa 30 Hektolitern, was etwa der Hälfte des Durchschnitts der anderen lokalen Erzeuger entspricht, kann man im Keller auch 15 Hektoliter pro Hektar produzieren, sodass ersichtlich ist, dass das angestrebte Ziel die höchstmögliche Qualität und nicht die Quantität ist.

Bulles de Roche
Saumur AOC Pas Dosé

Verschnitt: 95% Chenin Blanc, 5% Cabernet Franc

Dosierung: 0 g/l.
Die Trauben werden von Hand verlesen und vor der Gärung schonend gepresst.
Der Grundwein wird in Holzfässern (225-400L Barriques) ausgebaut, die zuvor für den Insolite (100% Chenin Blanc) verwendet wurden.
Nach der Assemblage gärt er nach der traditionellen Methode erneut in der Flasche und wird ohne Zusatz von Likören abgefüllt. Die Hefereifung dauert 18 Monate.

Piemont

Scarzello

Barolo – Langhe – 1947

Ein fünfeinhalb Hektar großes Weingut und eine kleine Familienkellerei in der bezaubernden Stadt Barolo, mit dem ehrgeizigen Ziel, Weine zu erzeugen, die die Exzellenz und Authentizität dieses Gebiets reproduzieren können. Scarzello stellt seit dem zweiten Weltkrieg Wein her und begann in den 70er Jahren mit den ersten Abfüllexperimenten, die ein großer Erfolg waren. Obwohl Giuseppe Scarzello immer noch teilweise in der Leitung des Weinbergs und seine Frau in der Verwaltung tätig ist, wird die Weinkellerei heute von ihrem jungen und talentierten Sohn Federico geleitet, der an der Önologischen Fakultät in Alba sowie in Önologie und Weinbau an der Universität Turin promoviert hat. Seine Herangehensweise ist die traditionelle Herangehensweise einer Familie von fleißigen Arbeitern, passioniert und immer ihrer Vision des klassischen Barolo treubleibend. Die Nebbiolo-Trauben werden in der Gemeinde Barolo in verschiedenen Crus angebaut, von denen die wertvollsten der Pajagallo und der Terlo sind, während der Sarmassa sicherlich der beliebteste Cru der Familie ist. Der traditionelle Barolo ist elegant und frisch und zeichnet sich durch feine und geschmeidige Tannine aus, die das Ergebnis einer langen Reifezeit ausschließlich in großen slawonischen Eichenfässern sind.

Barolo DOCG

100% Nebbiolo aus Barolo von Vigna Merenda in der Cru Sarmassa und aus dem Weinberg Terlo.

Höhe Vigna Merenda: 250 m über dem Meeresspiegel – Terlo 300 m über dem Meeresspiegel. Lage: Süd/Süd-Ost. Boden: lehmig, kalkhaltig mit geringem Sandanteil (Terlo). Erziehungssystem und Pflanzendichte: Spalier mit Guyot-Schnittsystem – 5000 Pflanzen pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 70q. Durchschnittsalter der Reben: Vigna Merenda 10/15 Jahre, Terlo 20 Jahre. Lese: manuell. Flaschen insgesamt: 5000. Mazeration: 30 Tage, 24 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche mit 25 hl Fassungsvermögen gereift, dann 1 Jahr in der Flasche. Erster produzierter Jahrgang: 1946.

Barolo DOCG Sarmassa Vigna Merenda

100% Nebbiolo aus Barolo von 4 Parzellen der Vigna Merenda, im Herzen von Sarmassa Cru (insgesamt 2 ha)

Höhe: 250 m über dem Meeresspiegel. Exposition: Süd/Süd-Ost. Boden: Lehm, kalkhaltig. Erziehungssystem und Pflanzendichte: Spalier mit Guyot-Schnittsystem – 5000 Pflanzen pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 65/70 q. Durchschnittsalter der Reben: 10/15 Jahre. Lese: manuell. Mazeration: 30/40 Tage, 30 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche mit 25 hl Fassungsvermögen gereift, dann 2 Jahre in der Flasche. Erster produzierter Jahrgang: 1978. Insgesamt produzierte Flaschen: 6000.

Langhe Nebbiolo DOC

100% Nebbiolo aus Sarmassa

Höhe: 250 m über dem Meeresspiegel. Ausrichtung: Westen. Parzellenoberfläche: 0,5 Hektar, mit lehm-kalkhaltigem Boden. Erziehungssystem und Pflanzendichte: Spalier mit Guyot-Schnitt/5000 Pflanzen pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 7 Tonnen. Durchschnittliches Alter der Reben: 10 Jahre. Weinlese: manuell. Mazeration: 15 Tage. Reifung: 12 Monate in 25hl Fässern aus slawonischer Eiche und 6 Monate in der Flasche. Erster produzierter Jahrgang: 1970. Insgesamt produzierte Flaschen: 4000..

Barbera d'Alba DOC Superiore

100% Barbera aus Sarmassa und Pajagallo

Höhe: Sarmassa 250m über dem Meeresspiegel, Pajagallo 350m über dem Meeresspiegel. Ausrichtung: Sarmassa süd-/südöstlich - Pajagallo südwestlich. Bodentyp: lehm- und kalkhaltig. Ausbildungssystem und Pflanzendichte: Spalier mit Guyot-Schnitt/5500 Pflanzen pro Hektar. Ertrag pro Hektar: 65q. Durchschnittsalter der Reben: 15 Jahre. Lese: manuell. Mazeration: 20 Tage. Reifung: 18 Monate in slawonischen Eichenfässern und 1 Jahr in der Flasche. Erster produzierter Jahrgang: 1997. Insgesamt produzierte Flaschen: 7000.

Azienda Agricola Raineri

Novello - Langhe - 2005

Das Unternehmen wurde 2005 von Gianmatteo Raineri, Fabrizio Giraudo und Luciano Racca gegründet, die in den Weinbergen der Langhe aufgewachsen sind. Die Produktion begann mit einigen wenigen Flaschen Dolcetto im Dogliani-Gebiet, aber die Leidenschaft für guten Wein und der Respekt vor der Tradition führten dazu, dass das Unternehmen bereits 2006 hart daran arbeitete, Barbera-, Nebbiolo- und Barolo-Weine aus Weinbergen in Monforte d'Alba zu produzieren. Das Hauptziel der Firmengründer ist es, mit Hilfe ihrer Herkunftsfamilien und den wertvollen Lehren der erfahrenen Winzer der Langhe echte und klassische Weine zu erzeugen.
Die Kellerei, die sich im Ortsteil Panerole di Novello befindet, ist in drei Bereiche unterteilt: die Weinbereitung, die in Stahltanks erfolgt, die Reifung in großen und kleinen Fässern aus französischer Eiche und die Flaschenlagerung bei kontrollierter Temperatur.
Ihre Philosophie ist die gleiche wie die der großen piemontesischen Winzermeister: großer Respekt vor jeder einzelnen Weinrebe unter ausschließlicher Verwendung manueller Systeme, sorgfältige Auswahl des für die Reifung verwendeten Eichenholzes, regelmäßige Verkostungen zur Überwachung der Entwicklung des Weins.

Langhe Nebbiolo DOP Snart

100% Nebbiolo

Ertrag pro Hektar: 65-70 Doppelzentner.
Exposition, Höhe: Südwesten, 400 m über dem Meeresspiegel.
Bodenzusammensetzung: Sand und kalkhaltiger Mergel, Lehm.
Durchschnittsalter und Ausbildungssystem: 35 Jahre, Guyot.
Mazeration: in Stahltanks für etwa 8-10 Tage bei einer überwachten Temperatur (28°-29°C).
Nach etwa 2 Monaten malolaktischer Gärung wird der Wein für etwa 8 Monate in Stahltanks gereift und dann ohne Filtration oder Klärung in Flaschen abgefüllt.
Durchschnittliche Jahresproduktion: 8.000 Flaschen.

Barolo

100% Nebbiolo aus Perno (Monforte d'Alba) Barolo

Ertrag pro Hektar: 55 Doppelzentner.
Exposition, Höhe: Südwest, 350 m über dem Meeresspiegel.
Bodenbeschaffenheit: Sand und kalkhaltiger Mergel, Lehm.
Durchschnittsalter und Ausbildungssystem: 25 Jahre, Guyot.
Mazeration: in horizontalen Stahltanks für etwa drei Wochen bei einer überwachten Temperatur (28°-30°C).
Nach etwa 2 Monaten malolaktischer Gärung wird der Wein 24 Monate lang in großen Fässern aus slawonischer Eiche gereift.
Keine Filtration oder Klärung.
Durchschnittliche Jahresproduktion: 13.000 Flaschen.

Cascina Alberta

Treiso - Langhe - 1927

Cascina Alberta ist ein landwirtschaftlicher Betrieb in Treiso, in der Langhe, wo er eine Fläche von 19 Hektar bedeckt: 7 Hektar werden von Weinbergen eingenommen, während die restlichen 12 Hektar mit Wiesen, Obstgärten und Wäldern bepflanzt sind. Die Verbundenheit mit dem Land und der Respekt vor der Tradition sind die Hauptprinzipien seiner Philosophie. Die Arbeit im Weinberg ist akribisch; ohne die Produktion wesentlich zu reduzieren, schwankt der Ertrag je nach Jahr zwischen 55 und 70 Doppelzentner pro Hektar. Von Anfang an hat das Unternehmen einen nachhaltigen Weinbau ohne den Einsatz von Pestiziden oder chemischen Herbiziden praktiziert. Im Jahr 2019 erhielt das Unternehmen die Bio-Zertifizierung sowohl für den Weinberg als auch für den Weinkeller. Seine Version des Barbera ist recht traditionell, und der Wein wird in Fässern aus slawonischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 25/50 hl gelagert, – nicht lange, um zu vermeiden, dass die klassischen Aromen und Tannine des Nebbiolo von den Aromen, die von kleinen Holzfässern freigesetzt werden, und von der langen Reifung überdeckt werden.

Barbera d'Alba DOC

100% Barbera aus der Gemeinde Treiso

Durchschnittsalter der Reben: 10-20 Jahre
Exposition: Süden, Südwesten
Boden: kalkhaltig, leicht sandig
Durchschnittliche Höhe: 350 m über dem Meeresspiegel
Ertrag pro Hektar: 70hl/ha
Gärung: in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur mit einheimischen Hefen.
Nach Abschluss der malolaktischen Gärung reift der Wein 6 Monate lang in slawonischen 50hl-Fässern.
Produzierte Flaschen: 7,500.

Barbaresco Giacone DOCG

100% Nebbiolo aus der Gemeinde Treiso

Durchschnittsalter der Pflanzen: 40 Jahre
Exposition Süd, Süd-West
Kalksteinboden mit Tendenz zu Sand
Durchschnittliche Höhe: 350 m ü.d.M.
Ertrag pro Hektar: 55Hl/ha
Gärung durch Verwendung einheimischer Hefen in Edelstahltanks bei kontrollierter Temperatur mit täglichem Umpumpen für 30 Tage.Nach dem Abstich wird der Wein in großen slawonischen Eichenfässern gereift, in denen auch die malolaktische Gärung stattfindet.
Produzierte Flaschen: 5500

VIBERTI GIOVANNI

Fraz. Vergne - Barolo - Langhe - 1923

Alles begann, als der Ritter Antonio Viberti beschloss, die *Locanda del Buon Padre* in Barolo zu kaufen. Im Jahre 1923 begann er selbst im Keller des Buon Padre Wein zu produzieren, mit dem einzigen Zweck, die Gäste seines Gasthauses mit Weinen zu bewirten. Seit 2008 wird das Familienweingut von seinem Enkel Claudio geleitet, der die Önologieschule in Alba absolviert hat und sich weiterhin auf die Marken Barolo und Barbera d'Alba konzentriert. Die Weinberge sind das Herzstück der Produktion; sie befinden sich hauptsächlich im westlichen Teil der Gemeinde Barolo, und die Höhe ist das Schlüsselelement, das sie gemeinsam haben, da sie 400 bis 500 Meter über dem Meeresspiegel liegen. Die im Weinberg durchgeführten Arbeiten zielen darauf ab, den Ertrag pro Flächeneinheit durch eine strenge und ausschließlich manuelle Auswahl der besten Trauben während ihrer Reifung zu reduzieren. Der mäßige Einsatz von Technologie und der richtige Kompromiss zwischen Tradition und Innovation sind dagegen die Hauptprinzipien im Keller, wo eine kurze Mazeration und Gärung bevorzugt wird und wo die Weine in Fässern ausgebaut werden. Fässer sind kegelstumpfförmige Fässer aus nicht gerösteten Eichenholzstäben, die eine gut definierte Entwicklung der Sortenaromen fördern und sich besonders für eine langfristige Reifung eignen. Gestützt auf seine Erfahrung und mit einer Gesamtfläche von 21 Hektar kann Viberti mit einer Produktion von 130.000 Flaschen pro Jahr rechnen.

Buon Padre
Barolo DOCG

100% Nebbiolo aus den Weinbergen von 8 verschiedenen Cru (Bricco delle Viole, San Pietro,San Ponzio, La Volta, Fossati, Albarella, Terlo, Ravera, Perno, Monvigliero)

Die Trauben unterschiedlicher Herkunft werden getrennt und nach der Abbeeren-Zerkleinerung nach Mazeration und alkoholischer Gärung auf den Schalenfür 18 bis 20 Tage. 36-40 Monate in ungerösteten Eichenholz-Stumpfkegelbottichen mit einem durchschnittlichen Fassungsvermögen von 50 hl gereift. Schließlich werden die verschiedenen Weine gemischt und einige Wochen nach der Abfüllung ohne jegliche Filtrierung abgefüllt.

Bricco delle Viole
Barolo DOCG Riserva

100% Nebbiolo aus Bricco delle Viole Cru, Parzelle aus dem Jahr 1964

Traubenausdünnung und Selektion während der Ernte. Die Trauben werden in 20Kg-Kisten gesammelt. 14-21-tägige Gärung mit Schwimmdeckel. Nach der malolaktischen Gärung in Stahltanks bei 20 °C wird der Wein in kegelstumpfförmigen Fässern 46 bis 50 Monate lang gereift. Vor der Abfüllung wird der Wein wieder in Stahltanks umgefüllt und nach insgesamt 60 Monaten im Keller vermarktet. Ausschließlich in Jahren langer Reifung hergestellt.

Ravera
Barolo DOCG Riserva

100% Nebbiolo aus Ravera Cru

Traubenausdünnung und Selektion während der Ernte. Die Trauben werden in 20Kg-Kisten gesammelt. Nach dem Abbeeren - Quetschen, Mazeration und alkoholische Gärung erfolgen in Kontakt mit den Schalen in vertikalen Behältern mit Schwimmdeckel, gefolgt von der malolaktischen Gärung bei 20 °C. Der Wein reift in kegelstumpfförmigen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 50 hl bis zu 46 Monate, wird dann wieder in Stahltanks umgefüllt, wo er 2 Monate bis zur Abfüllung in Flaschen bleibt. Bevor er zum Verkauf freigegeben wird, reift der Wein 12 Monate in der Flasche.

Toskana

LISINI

Loc. Casanova Lisini – Montalcino – XVI Secolo

Die Azienda Agraria Lisini erstreckt sich über eine Fläche von 154 Hektar und befindet sich im südlichen Teil von Montalcino. Hinweise auf eine Verbindung zwischen der Adelsfamilie Lisini-Clementi und dem Gebiet gehen auf die Mitte des 16. Jahrhunderts zurück. Elina, die Urenkelin des Gründers und die letzte Person, die den Familiennamen trug, starb 1983. Sie war diejenige, die zusammen mit 24 anderen Unternehmen das *Consorzio del Brunello di Montalcino* gründete, dessen Präsidentin sie eine Zeit lang war. Seine Enkel und Erben, Carlo, Lorenzo und Ludovica, führen das Unternehmen heute im Namen der Tradition und der bisherigen Arbeit und Errungenschaften, in einem Weinbaugebiet, in dem nur wenige Unternehmen und Familien eine so lange Geschichte kontinuierlicher Besitzverhältnisse aufweisen. Die privilegierte Lage der Weinberge – insgesamt fast 24 Hektar – in Verbindung mit der hohen Qualität der Böden ist das Geheimnis für die außergewöhnliche Qualität der Trauben, aus denen der beste Brunelli di Montalcino Wein hergestellt wird. Vor allem die Weinberge, die den Meeresströmungen der Maremma ausgesetzt sind, genießen ein besonderes Mikroklima, das sich von anderen Gebieten der Gemeinde stark unterscheidet, da es kaum Niederschläge und keinen Nebel gibt. Die Weinberge wechseln sich mit Wäldern und Olivenhainen ab und werden unter Berücksichtigung des Umweltschutzes angebaut, indem der Einsatz von Pflanzenschutzmitteln auf ein Minimum reduziert wird, um die besten Trauben zu ernten, die in der Lage sind, jede noch so kleine organoleptische Nuance auszudrücken.

Rosso di Montalcino DOC

100% reiner Sangiovese grosso (Brunello) aus der Massenselektion innerhalb des Unternehmens. Die Trauben stammen aus den Ortschaften Sant'Angelo in Colle und Castelnuovo dell'Abate, südlich von Montalcino.

Erziehungssystem: niedriger Sporenkordon (70 cm). Gesamte Fläche: 1,5 ha. Höhe: 300 bis 350 m über dem Meeresspiegel.
Boden: Tuffstein aus dem Eozän. Lese: manuell, in kleinen Plastikkisten, mit einer Auswahl der einzelnen Trauben. Weinbereitung: in emaillierten Betontanks für 18 bis 24 Tage, einschließlich der Mazeration auf den Schalen. Gärung: bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 28 °C und 30 °C, mit täglicher manueller Pigeage. Abstich mit sanfter Pressung, malolaktische Gärung und spontane Klärung ohne Filtration. Reifung: in Fässern aus slawonischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 11 bis 40 hl für 6 Monate. Der Wein reift 3 Monate lang in der Flasche.
Herstellung: 8.000 bis 10.000 Flaschen

Brunello di Montalcino DOCG

100% reiner Sangiovese aus der Massenselektion innerhalb des Unternehmens.

Erziehungssystem: niedriger Sporenkordon (70 cm vom Boden). Höhe: 300 bis 350 m über dem Meeresspiegel. Bodenbeschaffenheit: Tuffstein aus dem Eozän. Lese: manuell, mit einer Auswahl der einzelnen Trauben. Weinbereitung: in Stahltanks für 20 bis 26 Tage, einschließlich der Mazeration auf den Schalen. Gärung: bei einer kontrollierten Temperatur zwischen 24° und 26°C. Tägliche manuelle Pigeage. Abstich mit sanfter Pressung. Malolaktische Gärung, spontane Klärung ohne Filtration. Reifung: in Fässern aus slawonischer Eiche mit einem Fassungsvermögen von 20 bis 50 hl, 42 Monate lang. Der Wein reift 6/8 Monate in der Flasche.
Herstellung: 30.000 Flaschen.

Jurij Fiore e Figlia

Fraz. Lamole – Greve in Chianti – Chianti Classico – 2017

Jurij Fiore - Sohn des großen Önologen Vittorio Fiore –startete zusammen mit seiner Tochter Sara ein anspruchsvolles Food & Wine Projekt in einer der geeignetsten und eigentümlichsten Gegenden des Chianti Classico: Lamole. Ein außergewöhnlicher Ort mit Blick auf den Hügel des Oberen Greve-Tals, wo sich die Weinberge, von denen einige Terrassenweinberge sind, mit dem Anbau von Iris abwechseln.
Dieser Hügel – dessen Weinberge etwa 600 Meter über dem Meeresspiegel liegen, auf halbem Weg zwischen den Städten Greve im Chianti und Panzano – ist vielleicht die populärste Wiege des Sangiovese.
Seine im Burgund erworbene Erfahrung und sein Wunsch, sich selbst einen Namen zu machen, veranlassten Jurij dazu, sich auf die authentischsten Weinberge der Region zu konzentrieren, die er nach jahrelangen Verhandlungen kaufen konnte, nachdem er auch das Vertrauen der als sehr protektionistisch bekannten ansässigen Bevölkerung gewonnen hatte. Die Weinberge – mit einer Gesamtfläche von ca. 1,8 ha – weisen in der Tat alle Besonderheiten des Gebiets von Lamole auf: die richtige Höhe, einen reichhaltigen Skelettboden und eine ausgezeichnete Exposition. Außerdem verwendet das Unternehmen das traditionelle örtliche Ausbildungssystem, den sogenannten „alberello lamolese". Mit einer Produktion von etwa 2.000 Flaschen ist sein Ziel definitiv nicht die Quantität, sondern die Qualität.

Nonloso
Lamole Chianti Classico DOCG

100% Sangiovese

Von 12- bis 18 Jahre alten kleinen Terrassen, auf denen die Reben mit dem System des Spalierkordons gezogen werden, und anderen Chianti Classico-Weinbergen in 590 m Höhe über dem Meeresspiegel.
Mazeration auf den Schalen.
Reifung in Barriques.

Puntodivista
Lamole Chianti Classico DOCG

100% Sangiovese

Eine 50 Jahre alte Parzelle, auf der Reben mit dem lokalen Alberello-System (Lamole) gezogen werden, und anderen Chianti Classico-Weinbergen in 585 m über dem Meeresspiegel.
Mazeration auf den Schalen.
Reifung in Barriques

Porcacciamiseria
Lamole Chianti Classico DOCG

100% Sangiovese

Von 70 Jahre alten Hybrid-Reben in Le Masse, 635 m über dem Meeresspiegel.
Mazeration auf den Schalen.
Reifung in Barriques

Podere le Boncie

Fraz.San Felice – Castelnuovo Berardenga – Chianti Classico – 1990

Das Podere Le Boncie befindet sich in der Ortschaft San Felice in Castelnuovo Berardenga (Siena), einer der sieben Gemeinden des Chianti Classico. Die Landschaft ist erstaunlich, und genau hier erbte Giovanna Morganti in den 80er Jahren einen von Wäldern, Olivenhainen und Weinbergen umgebenen Bauernhof von ihrem Vater Enzo. Heute erstrecken sich die Weinberge über eine Gesamtfläche von 4 Hektar, die nicht nur von Sangiovese, der Hauptsorte des Gebiets, sondern auch von einigen kleineren einheimischen Sorten wie Ciliegiolo, Colorino, Foglia Tonda, Mammolo und Prugnolo eingenommen werden. Das so genannte „Alberello"-System ist das einzige Erziehungssystem, das für alle Weinberge – wie in der besten Tradition des Chianti-Gebiets – auf steinigen Böden angewendet wird, wo die schlickige Komponente den Sangiovese-Wein unglaublich fein macht und ihm eine eigentümliche kalkhaltige Säure verleiht. Das Unternehmen entschied sich für natürliche Systeme, sowohl in den Weinbergen als auch im Keller, nach den Grundsätzen der Biodynamik. Die Weinbereitung erfolgt ganz traditionell, wobei die spontane Gärung – um die Komplexität und den Lebenszyklus der Reben zu erhalten – in kleinen offenen Bottichen, ohne Überwachung der Temperatur und mit nicht sehr langen Mazerationsphasen erfolgt.
Die von Giovanna Morganti erzeugten Weine sind authentisch und vor allem sind sie symbolisch für ein Gebiet, das geschützt werden muss. Giovanna gab vor vielen Jahren den Anspruch auf das Chianti Classico DOCG für ihre Weine auf, und heute werden sie einfach als IGT Toskana klassifiziert.

Le Trame
Toscana IGT

Verschnitt: Colorino, Foglia Tonda, Mammolo, Sangiovese von 25 Jahre alten Reben.

Spontane Gärung in offenen Allier-Eichenfässern mit Mazeration auf den Schalen für etwa 20 Tage.
Reifung in gebrauchten Holzfässern mit unterschiedlichem Fassungsvermögen für 2 Jahre.
Produktion: etwa 16.000 Flaschen.

Valdobbiadene

Siro Merotto

Fraz. Col San Martino – Farra di Soligo –1960

Siro Merotto wurde 1960 von Giovanni und seinem Sohn Siro gegründet. Heute wird das Unternehmen – im Namen der Tradition - von seinen Enkeln Mirko und Nicola geführt, die ihre eigenen Weinberge auf den Hügeln des Col San Martino in der Provinz Treviso betreiben. Ihre Weine werden ausschließlich aus Prosecco-Trauben und anderen alten, für das Gebiet typischen Rebsorten hergestellt. Die Trauben werden von Hand verlesen, um ihre Qualität zu erhalten, wobei die natürlichsten und biologischsten Systeme verwendet werden. Im Weinkeller werden sehr traditionelle Methoden mit einer langfristigen Reifung der Weine auf ihren eigenen Hefen angewandt, um das richtige Gleichgewicht zwischen Säure, Mineralität und Struktur zu erreichen. Die Nachgärung findet bei niedrigen Temperaturen statt, um die Eleganz des Weins zu unterstreichen und die perfekte feine „Perlage" zu erzeugen. Das gesamte Unternehmen wird mit von Photovoltaikanlagen erzeugter Energie betrieben, um energieunabhängig zu sein und umweltfreundlich zu arbeiten.

In un Sol Bianco Rifermentato in Bottiglia

100% Glera

Ein Weißwein, der in der Flasche einer zweiten Gärung unterzogen wird. Die alkoholische Gärung findet im April statt, wenn die Temperaturen 18 °C erreichen, nachdem der Wein mit seinen eigenen Hefen abgefüllt wurde. Aus diesem Grund beträgt sein Alkoholgehalt 11 %, während der Restzucker 0 g/l beträgt.

Spumante Brut Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

100% Glera aus einer Lehmparzelle im Talgrund, die zu ihren einzigartigen Eigenschaften beiträgt.

Das Ergebnis eines komplexen Terroirs und des milden Klimas, von dem die rigoros ausgewählten Reben, aus denen er erzeugt wird, profitieren. Die Bâtonnage und die langfristige Gärung machen ihn zu einem authentischen Symbol des Gebiets. Der Wein wird nach der Martinotti-Methode 60 Tage lang einer zweiten Gärung unterzogen und hat einen Alkoholgehalt von 11,50 %, während der Restzucker 5 g/l beträgt.

Rive di Col San Martino Valdobbiadene Prosecco Superiore DOCG

100% Glera aus Trauben, die auf einem hügeligen Terroir mit ausgezeichneter Südlage angebaut werden.

Die Arbeit im Weinberg ist besonders akribisch, weshalb dieser Wein zu den qualitativ hochwertigsten Ausdrucksformen des Prosecco gehört. Alkoholgehalt: 11 %. Restzucker: 4 g/l.

Colli Piacentini

Tenuta Borri

Travo – 2011

Die Familie von Graziella Borri hatte seit mindestens fünf Generationen Wein produziert, obwohl dies angesichts der Größe des Anwesens nicht ihre Haupttätigkeit war. Aber heute werden 3,5 ha vollständig für die Weinherstellung genutzt, während weitere 1,5 ha bald für die Produktion bereit sein werden, insgesamt also 5 ha. Die nach Süd-Südwesten ausgerichteten Weinberge befinden sich alle in Travo (PC), in der Ortschaft Margherita, im Media Val Trebbia, 400 bis 700 Meter über dem Meeresspiegel, auf kalkhaltigen Mergelböden, die seit jeher für den Weinanbau besonders geeignet sind. Andrea Pradelli, ein Agronom, der sich selbst als selbständiger Winzer definiert, leitet das Unternehmen derzeit in Vollzeit. Im Jahr 2008 wurden die historischen Weinberge, die sich im Besitz des Unternehmens befinden, restauriert, und im Jahr 2011 produzierte Andrea seine ersten Flaschen. Heute liegt die Produktion bei etwa 16.000 Flaschen/Jahr.Der Einsatz von chemischen Düngemitteln wird auf ein Minimum reduziert, und das Unternehmen verzichtet auf Unkrautbekämpfung. Es entschied sich dafür, die Bio-Zertifizierung nicht zu erhalten, da *Flavescence dorée* in dieser Region weit verbreitet ist. Alle Trauben werden von Hand geerntet, nachdem sie direkt im Weinberg ausgewählt wurden. Die Weinbereitung erfolgt nach den traditionellen Methoden, und die Gärung erfolgt ausschließlich spontan, d.h. natürliche Hefen übernehmen die Aufgabe der Gärung, und der Prozess wird nicht kontrolliert. Der Einsatz von Schwefeldioxid, vor allem beim Pressen zur direkten Gärung, wird minimiert; bei einigen Weinsorten wird kein Schwefeldioxid zugesetzt.

I Gerbidi - Ortrugo dei Colli Piacentini DOC

100% Ortrugo aus dem Weingut Galantini in Travo, Ortsteil Margherita, nach Süden ausgerichtet und auf kalkhaltigem Mergelboden, 400 m über dem Meeresspiegel gelegen.

Die Trauben werden ausschließlich von Hand geerntet. Mazeration im Most für 2 bis 3 Tage, um Farb- und Aromastoffe zu extrahieren; Schwerkraftabfüllung und spontane Mostgärung mit anschließender Vinifizierung in Edelstahltanks, wo auch die Nachgärung stattfindet, nach einer Zeit von 4 bis 5 Monaten auf Hefen und feinem Geläger.
Reifung in der Flasche für 3 Monate.

I Rovi Bianchi - Trebbianino Val Trebbia DOC

Verschnitt: Ortrugo, Malvasia di Candia Aromatica, Moscato Bianco, Trebbiano Romagnolo und Sauvignon Blanc der Gemeinde Travo in Roncole di Sopra, Weinberge von Filagnoni, mit einer Höhe von 500 m über dem Meeresspiegel, Südwestlage und kalkhaltigem Sandstein- und Ophiolithikumboden.

Von Hand geerntete Trauben. Mazeration für 2-3 Tage, Abstich und natürliche Gärung des Mostes aus einheimischen Hefen mit Weinbereitung in Edelstahl, wo auch der Schaum und die erneute Gärung nach 4-5 Monaten auf Hefen und feinem Geläger stattfindet.
Verfeinerung in der Flasche für 3 Monate.

Campo ai Preti - Emilia Rosso IGT

Verschnitt: 60% Croatina, 40% Barbera von der Vigna dei Galantini in Travo, Ortsteil Margherita, 400 m über dem Meeresspiegel, nach Süden ausgerichtet und auf kalkhaltigem Mergelboden gelegen.

Manuelle Lese. 18-tägige Mazeration mit spontaner Gärung. Vinifizierung und Ausbau auf Hefen und feinem Geläger in Edelstahltanks für 8 Monate. Zweite Gärung in der Flasche mit natürlicher Nachgärung des Weins, der weder gefiltert noch stabilisiert wird. Reifung in der Flasche für 6 Monate. Hefesedimente und natürliche Tartrate sind in der Flasche vorhanden.

Le Tinaie - Colli Piacentini Barbera DOC

Verschnitt: 100% Barbera aus der Gemeinde Travo Ortschaft Margherita aus den Weinbergen Galantini und Pezza, Höhe 460 m über dem Meeresspiegel, Südlage und Boden aus mergeligem Kalkstein

Manuelle Lese. 18-tägige Mazeration zur Extraktion von Farb- und Aromastoffen mit natürlicher Gärung aus einheimischen Hefen. Vinifikation in Edelstahltanks, wo er ebenfalls mindestens 12 Monate auf Hefen und feinem Geläger gelagert wird. Ein Teil des Weins bleibt 3 Monate lang in den Tonneaux von Allier. Der Wein wird weder gefiltert noch stabilisiert. Verfeinerung in der Flasche für 3 Monate.

Ligurien

Ottaviano Lambruschi

Castelnuovo Magra – La Spezia – Colli di Luni

Ottaviano Lambruschi ist ein Bauernhof, der in den 1970er Jahren von Ottaviano gegründet wurde, der in einer von Landflucht geprägten Zeit beschloss, gegen den Strom zu schwimmen und seine Arbeit als Steinbrucharbeiter aufzugeben, um in die Landwirtschaft zu investieren. So kaufte er zunächst einen 1 Hektar großen Weinberg in Costa Marina, ein wunderschönes Panorama-Grundstück auf den Hügeln von Castelnuovo Magra, und später erwarb er weitere Weinberge in den wertvollsten Weinanbaugebieten Liguriens, darunter Sarticola, ein Grundstück, das bereits zur Zeit der alten Römer für seine Qualitäten bekannt war. Mitte der 1980er Jahre schloss Fabio, der Sohn von Ottaviano, sein Studium der Agrartechnik ab und begann eine Vollzeitbeschäftigung im Betrieb, sowohl im Weinberg als auch im Keller. Seitdem ist der Betrieb kontinuierlich gewachsen und ist gleichzeitig ein Familienunternehmen geblieben. Seine Philosophie war von Anfang an klar definiert: Die Territorialität ist der Schlüsselpunkt, der durch die Wahrung des richtigen Gleichgewichts zwischen Tradition, Technologie und Innovation gewahrt wird. Heute erstrecken sich seine Weinberge über eine Fläche von 6 Hektar und werden mit dem integrierten Schädlingsbekämpfungskonzept angebaut, das darauf abzielt, die Anzahl der Pflanzenschutzbehandlungen zu reduzieren, die nur dreimal pro Jahr erlaubt sind. Die hauptsächlich angebaute Sorte ist Vermentino, gefolgt von Sangiovese, Merlot und Canaiolo. Das angewandte Reberziehungssystem ist das Guyot-System, das eine geordnete und präzise Anordnung der Weinberge garantiert, die zu 80 % auf den Hügeln liegen: Aus den niedrigsten Weinbergen mit jungen Pflanzen werden die Colli di Luni Vermentino erzeugt, während die beiden Crus des Unternehmens, Costa Marina und Il Maggiore, aus den höchsten Weinbergen stammen. Die Trauben werden je nach ihrer Herkunft getrennt vinifiziert, um die unterschiedlichen Eigenschaften des Gebiets so gut wie möglich zur Geltung zu bringen, und dann zusammengefügt. Im Weinkeller erfolgen die Weinbereitung und die Reifung ausschließlich in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur, um die Aromen des Vermentino und anderer Sorten zu erhalten. Das Unternehmen produziert jährlich etwa 40.000 Flaschen.

Costa Marina
Colli di Luni Vermentino DOC

100% Vermentino aus dem 4 Hektar großen, nach Süd-Osten ausgerichteten Weinberg Costa Marina Cru, auf dem Hügel hinter Castelnuovo Magra, 220 m über dem Meeresspiegel.

Steiniger Boden, mit grauem und rotem Lehm, reich an Mineralien und Eisen. Pflanzen: 1973/2000/2010. Erziehungssystem: einzeln umgestürzt (Guyot). Weissweinbereitung mit sanfter Pressung bei einer kontrollierten Temperatur von 15/18 °C. Reifung in Edelstahltanks bei 15 °C. Jahresproduktion: etwa 20.000 Flaschen.

Il Maggiore
Colli di Luni Vermentino DOC

100% Vermentino von der Costa Maggiore Cru, nach Süden/Südosten ausgerichtet, auf dem Hügel vor der Costa Marina, 220 m über dem Meeresspiegel.

Seinen Namen verdankt er seiner Höhenlage, da es sich um das höchstgelegene Grundstück im Besitz des Unternehmens handelt. Stein- und Schieferboden, reich an Eisen und anderen Mineralien. Pflanzen: 2009. Erziehungssystem: einzeln umgestürzt (Guyot). Weißweinbereitung mit sanfter Pressung bei einer überwachten Temperatur von 15°/18°C für etwa 15 Tage. Reifung in Edelstahltanks bei 18 °C. Jahresproduktion: etwa 7.000 Flaschen.

Azienda Agricola Possa

Riomaggiore – La Spezia – Cinque Terre – 2004

Possa ist ein Weingut mit Blick auf das Meer im steilen Possaitara-Tal in Riomaggiore, in der Provinz La Spezia. Unter den Gesteinen, die das Tal charakterisieren und durch schlechtes Wetter und Witterungseinflüsse geformt wurden, wurden Ackerflächen gewonnen. Wir befinden uns im Herzen der Cinque Terre, wo Samuele Heydi Bonanini seit 2004 auf Parzellen mit einer Gesamtfläche von 4,5 Hektar lokalen Wein nach traditionellen Methoden produziert. Der Weinbau ist in diesem Gebiet besonders schwierig, und die Winzer gelten als Helden, aber Samuele hat nie aufgegeben und arbeitet weiterhin mit derselben Leidenschaft und Philosophie, die ihn von jeher motiviert hat. Seine alten Reihen örtlicher Rebsorten wie Albarola, Bosco, Canaiolo, Bonamico und Piccabon tragen dazu bei, eine spektakuläre und farbenfrohe Landschaft zu schaffen: Die Weinberge verschmelzen mit der Natur, mit ihren Obstbäumen, Gemüsegärten, Kaperngewächsen, Lavendelsträuchern, Mohnblumen und Palmen. Mit einem steinsplittreichen Boden und dem nahe gelegenen Meer, das sowohl im Sommer als auch im Winter ein hervorragendes Mikroklima bietet, kann Possa wirklich von einem einzigartigen Terroir profitieren. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt 40 Jahre, die Trauben werden von Hand gelesen, und die Gärung erfolgt immer spontan, ohne Zugabe ausgewählter Hefen und mit geringen Mengen an Schwefel. Mit einer Produktion, die manchmal und für einige Marken nicht einmal 500 Flaschen übersteigt, können die von der Azienda Agricola Possa angebotenen Produkte wirklich als Nischenweine betrachtet werden. Die jährliche Gesamtproduktion liegt bei etwa 15.000 Flaschen.

Cinque Terre DOP

Verschnitt: 80% Bosco, 20% Albarola von 55-jährigen Reben kultiviert auf einer niedrigen Pergola auf Meeresböden, die reich an Sand und Sandsteinsplitt sind.

Anbaufläche der Weinberge: 2ha
Pflanzendichte pro Hektar: 6.000
Weinbereitung: Abbeeren, mechanische Pressung für 5 Tage mit Umpumpen alle sechs Stunden und spontane Gärung in Edelstahlbehältern. Reifung: 50 % in kleinen Eichen- und Akazienfässern, 50 % in Edelstahltanks für 8 Monate vor der Abfüllung in Flaschen. Ungefilterter Wein.
Jahresproduktion: etwa 6.700 Flaschen.

Parmaea Vino Bianco

Verschnitt: 60% Vermentino, 20% Albarola und 20% Trebbiano von Reben mit einem Durchschnittsalter von 45 Jahren und einer nördlichen Ausrichtung auf 35-40 m über dem Meeresspiegel, in Reihen auf kalkhaltigem Boden angebaut.

Die Trauben stammen aus dem einzigen Weinberg auf der Insel Palmaria, dem größten Weinberg des Archipels von La Spezia, der gegenüber von Portovenere liegt. Größe des Weinbergs: 0,6 ha. Stumpfdichte pro ha: 2.000Weinbereitung: Abbeeren, Pressen und 24-stündige Mazeration auf den Schalen. Spontane Gärung. Reifung in Edelstahltanks auf der Hefe bis zur Abfüllung. Nicht gefiltert oder geklärt.Jahresproduktion: etwa 1.200 Flaschen, die aus der Zusammenarbeit zwischen dem Grand Hotel Portovenere und der Weinkellerei Possa entstanden sind.
Jahresproduktion von etwa 7.000 Flaschen

Spanien

Bodegas Rodrigo Mendez

Rìas Baixas – Galizia – 2003

Rodrigo Méndez stammt aus einer Winzerfamilie aus Meaño, Galicien, und gehört zur neuen Generation der viñadores, die sich insbesondere auf das Land konzentrieren. Nach der Renovierung von Forjas del Salnes, seiner Familienbodega, die 2003 begann und mit der Unterstützung seines Landsmannes Raúl Pérez durchgeführt wurde, verspürte er 2012 erneut das Bedürfnis, seiner Kreativität freien Lauf zu lassen, und startete ein kleines, persönlicheres Projekt, das sogar seinen Namen trägt. Es sind nicht die typischen galicischen Weinberge: Sie liegen versteckt in den Bergen, umgeben von Pinienwäldern. Hier baut Rodrigo einheimische galicische Reben an und verwendet für den Gärungsprozess natürliche Hefen. Die Weine dieser Weinkellerei zeigen die Rebsorte Albariño aus einer anderen Perspektive. Alle diese Weine durchlaufen eine spontane Gärung und reifen in alten Holzbehältern ohne Temperaturkontrolle. Auf diese Weise wurde Albariño seit den frühen 1980er Jahren vinifiziert, als die Edelstahltechnologie von allen Weingütern eingeführt wurde. Heute werden die Weine aus dieser Region nicht mehr nach diesem Verfahren hergestellt, weshalb die Weine von Rodrigo so einzigartig und besonders sind. Jährlich werden etwa 45.000 Flaschen produziert.

Toralla
Vinos Atlanticos Blanco

100% Albariño aus Rías Baixas DO von 40-85 Jahre alten Reben, die auf Sand- und Granitböden angebaut werden.

16 Monate lang gereift, 20 % in gebrauchten Fässern und 80 % in Edelstahltanks. Forjas de Salnés ist eine Partnerschaft zwischen Raúl Pérez und Rodrigo Méndez. Das Projekt wurde 2005 mit dem Ziel ins Leben gerufen, eine altmodische Version von Albariño und Rotweinen aus für die galicische Küste typischen Sorten zu schaffen.
Da er in dieser Region geboren wurde, haben sich seine Kenntnisse der Region und Verbindungen als sehr nützlich erwiesen, um die Rechte zum Anbau einiger sehr alter Albariño-Pflanzen, von denen viele aufgegeben worden waren, zu identifizieren und zu schützen.

Cies
Albariño

100% Albariño aus Meaño Rías Baixas DO, von 55-65 Jahre alten Reben, die auf Sand-Granit-Böden auf Meereshöhe angebaut werden

Die Gärung erfolgt mit 100 % einheimischen Hefen ohne Temperaturüberwachung in alten Holzbehältern, eine kleine Menge in Edelstahltanks. 50 % reifen in 2000l Eichenfässern für 12 Monate, die anderen 50 % in Stahltanks. Der Wein durchläuft keine malolaktische Gärung. Cies ist ein Wein, der in O Salnés, einer Comarca im nordwestlichen Teil dieser Atlantikregion, hergestellt wird und nach einer Insel in der Region Rias Baixas benannt ist. Die klimatischen Bedingungen dieser Region machen ihn zu einem echten „atlantischen“ Wein. Produktion: etwa 6.000 Flaschen.

Luis Pérez
Cádiz – 2002 (1844)

Das Projekt Bodegas Luis Pérez Pérez wurde 2002 von Luis Pérez Rodriguez – Professor für Önologie an der Uca und ehemaliger Winzer in Domecq – und seinen Kindern ins Leben gerufen. Ursprünglich ging es bei dem Projekt um Stillweine, genauer gesagt um die Anpassung der internationalen Rebsorten an die Böden von Jerez und seine einzigartige Lage als südlichster Weinberg Europas.
Doch die neue Generation, die das Weingut übernahm, revolutionierte die Idee hinter dem Projekt völlig. Laut Willy Perez, dem Sohn von Luis, sind es die Tintilla- und Palomino-Reben, die heute das Potenzial der Weine aus Cádiz am besten repräsentieren. Die Weinberge befinden sich in den vier berühmtesten historischen Pagos in der Gegend von Jerez: Pago Balbaina, Pago Macharnudo, Pago Carrascal und Pago Añina.
Der für diese Gegend typische kalkhaltige Lehmboden verleiht den Weinen besondere salzige Noten und eine große Mineralität. Jede Sorte wird von Hand geerntet, wobei eine strenge Auswahl der Trauben erfolgt, um hochstrukturierte Weine mit ausgewogenem Sortenausdruck zu erzeugen, wobei der angenehme Geschmack seiner süßen Tannine absolut bemerkenswert ist.

La Escribana
Vino de Pasto

100 % Palomino Cádiz VT vom Cerro del Obispo (einem legendären Hügel im Pago de Macharnudo), der nach Südosten ausgerichtet ist und 100 m über dem Meeresspiegel liegt.

Die Weinkellerei entscheidet sich für einen massiven Rebschnitt, um die Produktion zu reduzieren und den Alkoholgehalt zu senken. Die Trauben werden vor der Reife geerntet, um ihren Säuregehalt zu erhalten, danach werden die reifsten Trauben geerntet. Nach einer kurzen Sonnentrocknung von 5/6 Stunden und nach der Kaltgärung in Edelstahltanks wird der Wein auf der Hefe unter einem Blütenschleier in 80-jährigen Fässern aus Jerez de la Frontera 12 Monate lang gereift.

ENVÍNATE

Galicien – Ribeira Sacra und Kanarische Inseln – 2005

Envínate ist die gemeinsame Idee von vier Freunden (Roberto Santana, Alfonso Torrente, Laura Ramos und Josè Martìnez). Die Gruppe entstand während ihres Önologie-Studiums an der Universität Miguel Hernandez in Alicante. Das Terroir von Envínate schlängelt sich durch kleine Parzellen in Ribeira Sacra (Galicien), Extremadura, Almansa (eine Region südöstlich der Iberischen Halbinsel) und Teneriffa. Letztere ist zusammen mit den Kanarischen Inseln ein wirklich einzigartiges Gebiet für die Weinherstellung in Spanien – und nicht nur in Spanien –, da es sich um tropische Inseln handelt, die durch vulkanische Böden und das atlantische Klima gekennzeichnet sind. Hier finden wir 33 Rebsorten und sehr alte Reben, die oft noch nicht veredelt sind. Die Erziehungsmethoden entsprechen denen der 1400er Jahre, und der genetische Hintergrund der Trauben ist der gleiche wie vor mehr als 5 Jahrhunderten. Teneriffa ist ein kleines Juwel mit großem Potential für Envínate; mehr als die Hälfte der Produktion kommt tatsächlich von dieser Insel. Das Unternehmen besitzt derzeit 42 Hektar Parzellen, die genetisch an das Terroir und die Authentizität, die das Ziel des Projekts ist, angepasst sind. Die Weine stammen aus Verschnitten von Trauben aus verschiedenen Weinbergen, wenn auch aus demselben Gebiet, und werden im Weinkeller mit verschiedenen Weinbereitungsverfahren angebaut und verarbeitet, die vor der Abfüllung gemischt werden. In den Weinbergen werden keine Chemikalien verwendet, die Trauben werden von Hand geerntet und fußgestampft, und die Weine werden ausschließlich mit einheimischen Hefen vergoren. Es werden nur Fässer von mindestens 6 Jahren und älter verwendet, so dass die Holzkomponente kaum wahrnehmbar ist und die Tannine des Mostes erhalten bleiben, da sowohl die Struktur als auch die Entwicklung der Trauben in diesem Gebiet außergewöhnlich sind und ihre natürlichen Eigenheiten nicht durch Holz überschattet werden sollen. Schwefel wird nur selten zugesetzt, und wenn dies geschieht, sind die Mengen recht gering. Das Endergebnis sind echte Unikate.

Benje Tinto

Verschnitt: 95% Listán Prieto und 5% Tintilla aus 70-120 Jahre alten Reben, die in Containern in Santiago del Teide auf Teneriffa 1.000 m über dem Meeresspiegel auf vulkanischen Böden angebaut werden.

Die nicht entrappten Trauben werden einer Kaltmazeration unterzogen, bevor sie 30 Tage lang spontan vergoren werden.
Die Reifung erfolgt 8 Monate lang in französischen Barriques. Keine Filtration oder Klärung. Kein zugesetzter Schwefel.
Normalerweise werden Envínate-Weine nicht mit einer Herkunftsbezeichnung versehen, aber diese Flaschen tragen die Herkunftsbezeichnung Ycoden-Daute-Isora, wo der Wein hergestellt wird.

Benje Blanco

Verschnitt: Listan Prieto (Traube mit roten Beeren) und Tintilla von sehr alt
Parzellen, fast wild, in Töpfen im Gebiet von Santiago
del Teide, über 1.000 m über dem Meeresspiegel im nördlichen Teil der Insel Teneriffa angebaut.

Manuelle Lese der gepressten und entrappten Trauben (bei der Ernte bleiben einige grüne Stiele von ausgezeichneter Qualität zurück).
Gärung). Getrennte Gärung der beiden Sorten, ein Teil in Beton und ein Teil in offenen Tanks.
Mazeration von 10-30 Tagen je nach Masse und Jahrgang.
Reifung in französischen Fässern für 8 Monate ohne Batonnage und ohne Zusatz von Schwefeldioxid.
Ungefiltert und nicht geklärt.

Táganan
Vinos Atlantico Tinto

Verschnitt: Listan Negro, Listan Gaucho, Malvasia Nera (sowie andere noch nicht identifizierte einheimische Sorten) aus 50-150 Jahre alten Reben, die auf überwiegend vulkanischen Böden gezogen wurden.

Dieser Wein verdankt seinen Namen Taganana, dem nördlichen Gebiet Teneriffas, was in der alten Sprache der Eingeborenen, die dort vor der spanischen Invasion lebten, „in den Bergen" bedeutet.
Spontane Gärung, bei der 30% der Trauben in offenen Betontanks ungequetscht bleiben, während 70% der Trauben gequetscht werden. Reifung in alten französischen Eichenfässern mit einem Fassungsvermögen von 225-500l für 8 Monate.
Keine Filtration oder Klärung.

Táganan Parcela Margalagua
Vinos Atlantico

Verschnitt: 88% Negramoll und Listán Negro (rote Trauben), 12% Listan Blanco (lokale Palomino-Sorte) von einer Mikroparzelle in Táganan, Teneriffa, 100 und 200 m über dem Meeresspiegel, auf vulkanischen Böden, wo die Reben nicht beschnitten werden und zum Meer hin abfallen.

100 % Ganztraubenvergärung, mit natürlichen Hefen in kleinen offenen Tanks und täglicher Pressung. Reifung in 500l neutralen Eichenfässern aus Eiche für 11 Monate, dann in alten französischen Fässern mit einem Fassungsvermögen von 228 bis 600l für etwa 11 Monate.

Migan
Vinos Atlanticos Tinto

100% Listán Negro kommt aus zwei verschiedenen Gebieten Teneriffas: Der erste Teil, „La Habanera“ genannt, 600 m über dem Meeresspiegel mit rein vulkanischem Sandboden, wird vollständig mit der geflochtenen Schnur (cordon trenzado) und natürlichen Systemen bebaut. Die restlichen 40 % stammen von einer der ältesten Parzellen, 300 m über dem Meeresspiegel, mit reinem Lehmboden.

Beide Traubensorten werden von Hand geerntet, vergoren und dann getrennt eingemaischt; die Trauben aus La Habanera durchlaufen eine Ganztraubenvergärung, während 15 % der Trauben aus der anderen Parzelle vergoren werden. Der Wein reift zunächst in Betontanks, dann in alten französischen Fässern mit einem Fassungsvermögen von 228-600l für etwa 11 Monate.

Palo Blanco
Vinos Atlantico Blanco

100% Listán Blanco aus über 100 Jahre alten Weinbergen (1,5 Hektar) 600 m über dem Meeresspiegel, die mit dem Cordon-Trenzado-System angebaut werden.

Die Trauben werden von Hand geerntet und in kleinen Kisten gesammelt, dann werden ganze Trauben gepresst und mit den Schalen in Betontanks ohne malolaktische Gärung vergoren. Die Reifung erfolgt 10 Monate lang in zwei großen 25hl-Fässern aus dem Friaul. Keine Klärung oder Filtration. Dies ist der erste Weißwein aus dem Orotava-Tal, der aus dieser autochthonen Rebsorte hergestellt wird.

AUGALEVADA

San Clodio (Ourense) – Galicien, Ribeiro – 2009

Augalevada ist ein kleines Landgut in der Stadt San Clodio (Ourense) in Galicien, der Iago Garrido und seiner Frau gehört und von ihnen verwaltet wird. Nach dem Studium des Agraringenieurwesens entdeckte Iago, ein junger Mann und ehemaliger vielversprechender Fußballspieler, die Permakultur. Als er hinter dem alten Kloster San Clodio einen verlassenen Hang fand, beschloss er, etwas mehr als 4 ha zu kaufen, baute eine Weinkellerei und pflanzte 2,5 ha Reben an, die auf den Granit-Terrassen verteilt waren und gegen einen sich ausbreitenden Wald kämpften. Augalevada wurde 2009 gegründet und erhielt seinen Namen von einem Bach, der mitten durch das Landgut fließt, nördlich der D.O. Ribeiro, unweit des Flusses Avia, in der Gegend von Rioboó, das einst für seine Rotweine bekannt war. Der Bach (Levada), der in den heißen Sommern einen kühlen Luftstrom erzeugt, ist ein unbestreitbarer Vorteil in diesem Gebiet, das zu den wärmsten Spaniens zählt. Die Terrassen vor seinem Haus wurden einst für den Anbau von Treixadura-, Albariño- und Godello-Sorten genutzt, aber in dem Bemühen, für das Gebiet geeignetere Sorten zu pflanzen, beschloss Iago, seine Albariño- und Godello-Reben zu entwurzeln und Sorten wie Caiño Longo, Caiño da Terra, Caiño Blanco und Agodelo neu anzupflanzen. Die Weinberge befinden sich 250 bis 300 m über dem Meeresspiegel und es besteht ein Höhenunterschied von etwa 100 m zwischen dem höchsten und dem niedrigsten Teil, was die Weine recht komplex macht. Iago baute seinen Weinkeller über drei Stufen in den Granithügel, was die Schwerkraft bei der Weinbereitung erleichtert. Seine Weine reifen in 500- und 600-l-Fässern sowie in Tonamphoren – Tinajas des Meisters Juan Padilla aus Villarrobledo –, die im Keller aufbewahrt werden. Jede Amphore und jedes Barrique entwickelt einen eigenen Most aus freiem Auslauf, wodurch die verschiedenen Eigenheiten der Weine hervorgehoben werden. Schwefeldioxid wird erst bei der Abfüllung zugegeben und erreicht insgesamt mindestens 20-25 mg/l. Augalevada ist das erste zertifizierte biodynamische Weingut (Demeter) in der Geschichte von Ribeiro: Galicische Kühe kauen das üppige Gras, die Hühner wandern durch die Weinberge, und mehrere Obstbäume und ein Gemüsegarten versorgen die Familie Garrido mit Nahrung. Heute ist Augalevada eines der fortschrittlichsten Weingüter in Spanien, das an der Wiederherstellung eines historischen und wunderbaren Terroirs arbeitet.

Mercenario Blanco

Verschnitt: 50% Treixadura, 20% Albariño, 15% Palomino, 10% Caíño Branco und 5
Torrontés aus 10-40 Jahre alten Weinbergen in den drei Tälern des Ribeiro, Arnoia, Avia und Miño, auf zersetzten Granitböden und Lehm-Gneis.

Weinbereitung: Die verschiedenen Traubensorten werden zusammen gepresst und mit einheimischen Hefen in Edelstahltanks alkoholisch vergoren.
Reifung: 70% in 400l Amphoren für 10 Monate und 30% in gebrauchten Barriques aus französischer Eiche
(500 l) unter einem Schleier aus Blumen.
Produktion: etwa 3.200 Flaschen.
Die von Iago produzierten Weine, die das Mercenario-Etikett tragen, werden aus eigenen Trauben hergestellt und aus Trauben, die in verschiedenen galicischen DOs von Landwirten gekauft werden, die nachhaltige Landwirtschaft betreiben.

Portugal

Luis Seabra Vinhos

Douro-Tal – 2012

Luis ist heute als einer der Meister der neuen Generation portugiesischer Vignerons bekannt, die sich seit Mitte der 1980er Jahre der Herstellung eleganter, nicht geschmacksintensiver Weine in dem Land widmen, in dem der Portwein seine Urheimat hat, dem Douro-Tal, der ältesten abgegrenzten Appellation Westeuropas, die 1756 gegründet wurde. Nachdem er ein Jahrzehnt lang in Dirk Niepoort Weinbau betrieben hatte, gab Luis sein prestigeträchtiges Amt auf, um seinen eigenen Wein anzubauen, mit einem terroirbasierten Ansatz für die Weinbereitung, der sich auch auf die Art des Bodens (gelber Schiefer - oder "Xisto" - ein saurer und kristalliner Boden) und das Klima konzentriert, die das Gebiet charakterisieren. Umgeben von den Hügeln der Subregion Cima Corgo, fast 600 m über dem Meeresspiegel, baut Luis seine Weinberge mit minimal invasiven Methoden an, um dem natürlichen Charakter des Bodens, der besonders reich an Mineralien ist, Rechnung zu tragen. Seine Weinstöcke, einheimische rote und weiße Rebsorten, die auf natürliche Weise gemischt werden, erfahren eine drastische Temperaturschwankung zwischen Tag und Nacht, die die Reifezeit verlängert. Es werden keine Chemikalien verwendet, und die Gärung erfolgt immer spontan. Seabra-Weine sind heute ein erhabenes Beispiel für das Terroir des Douro-Tals, ihrer Heimat.

Xisto Cru Branco

Verschnitt: 70 % Rabigato, 10 % Codega, 10 % Gouveio und 10 % Viosinho Dozelino Branco aus 90-100 Jahre alten Weinbergen, im südlichen Teil des Douro Superior, im östlichen Douro nahe der Grenze zu Spanien, 650-700 m über dem Meeresspiegel, auf einem Glimmerschieferboden.

CRU bedeutet „roh“ auf Portugiesisch, da dieser Wein mit nicht invasiven Methoden hergestellt wird, was zu einem unverfälschten Ausdruck des Bodens führt, aus dem sie stammen. Spontane Gärung in gebrauchten Tonneaux mit einheimischen Hefen, die auf der Frucht gefunden werden (es wird nur Schwefeldioxid verwendet) und im Edelstahltank für eine sehr kurze Zeit. 9 Monate auf der Hefe ruhend, dann 12 Monate in gebrauchten Fässern aus französischer Eiche, ohne Bâtonnage oder malolaktische Gärung.

Douro Xisto Ilimitado Branco

Verschnitt: 50 % Rabigato, 20 % Codega, 15 % Gouveio (Godello) und 10 % Viosinho von ertragsschwachen 30-45 Jahre alten Reben,
500-600 m über dem Meeresspiegel auf Schieferböden (Xistus) in Cima Corgo, einer Subregion des Douro-Tals, angepflanzt.

Der gesamte Gärungsprozess verläuft spontan und findet zu 90 % in gebrauchten Fässern und zu 10 % in Edelstahl unter Verwendung von wilden einheimischen Hefen statt. 90 % reifen in gebrauchten Fässern,
während die restlichen 10 % in Edelstahlbehältern aufbewahrt werden.
1 Jahr auf der Hefe ruhend und ohne Bâtonnage.
Er gilt als die vergleichbarste Version von Chablis außerhalb des Burgunds.

Wallis

Histoire d'Enfer

Corin-de-la-Crête – Rhonetal – 2008

Tenuta Histoire d'Enfer wurde 2008 von drei großen Weinliebhabern gegründet: Alexandre Challand, James Paget und Dr. Patrick Regamey. Drei Freunde mit dem Ehrgeiz, großartige Weine in den herrlichen Kalkstein-Terroirs von Wallis und insbesondere in Corin, Miège, Sierre und Salquenen zu produzieren. Die Histoire d'Enfer begünstigt die Herstellung großartiger lokaler Weine mit sehr geringen Erträgen, die Eleganz, Struktur, Finesse, Tiefe und Geschmack vereinen. Auf 7 Hektar werden Pinot Noir, Syrah, Cornalin, Humagne Rouge, Diolinoir sowie Petite Arvine, Païen, Humagne Blanche, Chardonnay und Malvoisie angebaut. Heute produziert das Unternehmen fast 28.000 Flaschen pro Jahr.

Chardonnay Vieilles Vignes Réserve

100 % Chardonnay aus einer Parzelle von 1975 auf wenig fruchtbaren und kalkhaltigen Böden.

Direkte und weiche Pressung. 24h statisches Dekantieren.
Gärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahlbehältern. Geringe Zugabe von So2 durch Kaltmazeration im Weinkeller.
Keine Klärung oder Filtration vor der Abfüllung in Flaschen. Der Prozess der Abfüllung folgt dem Mondkalender

Pinot Noir L'Enfer du Calcaire

100 % Pinot Noir von Reben aus dem Hochland von Salgesch, gepflanzt 1982.

Kaltmazeration für 8-10 Tage und Weinbereitung für 10 Tage mit 25 % Stielanteil. Reifung in 100 % neuen Feinkornfässern aus Zentralfrankreich mit einem Fassungsvermögen von 600 l für 12 Monate. Abfüllung in Flaschen nach 14 Monaten ohne Reifung, mit einer Reihe von sanften Filtrationen. Der Prozess der Abfüllung folgt dem Mondkalender

Cornalin L'Enfer du Calcaire

100% Cornalin aus ertragsschwachen Parzellen.

Kaltmazeration für 8-10 Tage und 10 Tage Weinbereitung ohne Stiele. Reifung in 75 % neuen Feinkornfässern aus Zentralfrankreich für 12 Monate. Abfüllung in Flaschen nach 15 bis 18 Monaten ohne Verfeinerung, mit einer Reihe sanfter Filtrationen. Der Prozess der Abfüllung folgt dem Mondkalender

Syrah L'Enfer de la Patience

100% Syrah von Parzellen in Miège und Corin mit sehr kalkhaltigen Böden.

Nicht entrappte Trauben, in französischen Fässern gereift, 60 % neu, 12 Monate lang. Nach 18 Monaten ohne Verfeinerung in Flaschen abgefüllt, mit sehr leichter Filterung. Der Prozess der Abfüllung folgt dem Mondkalender

Pinot Noir Calcaire Absolu

100% Pinot Noir aus dem ältesten Weinberg des Unternehmens in Salgesch, der 1982 gepflanzt wurde.

Kaltmazeration für 8 bis 10 Tage und Ganztraubenvinifikation für 10 Tage. Reifung in neuen Feinkornfässern aus Zentralfrankreich mit einem Fassungsvermögen von 600 l für 12 Monate. Abfüllung in Flaschen nach 14 Monaten ohne Verfeinerung, mit einer Reihe von sanften Filtrationen und nach dem Mondkalender.

Diolinoir L'Enfer de la Passion

100% Diolinoir (aus einer Kreuzung zwischen Pinot Noir und Rouge de Dioli)

Weinbereitung in ganzen Trauben. Reifung in feinkörnigen Fässern aus Zentralfrankreich, 40 % neu, für 12 Monate. Wenig So2 durch Reifung im kalten Keller. Abfüllung nach 18 Monaten ohne Verfeinerung, sehr leichte Filtration und nach dem Mondkalender.

Païen Reserve

100% Païen (auch bekannt als Heïda oder Savagnin Blanc)
angebaut in den Schweizer Alpen, in der Nähe von Crans-Montana im Kanton Wallis.

Direkte und weiche Pressung. 24h statisches Dekantieren.
12 Monate auf der Hefe in neuen 600l Tronçais-Eichenfässern ohne Abstich gereift, danach weitere 6 Monate in Fässern mit Geläge für weitere 6 Monate.
Keine Klärung und Filtration vor der Abfüllung in Flaschen nach dem Mondkalender.

Petite Arvine Reserve

100% Petite Arvine aus den ältesten Weinbergen von Corin und Sierre (1967 und 1987) auf sehr armen, kalkreichen Böden.

Direktes und sanftes Pressen.
Statische Dekantierung für 24 Stunden.
Gärung bei kontrollierter Temperatur in Fässern aus rostfreiem Stahl ohne malolaktische Gärung.
Keine Klärung und Filtration.
Gereift in 600-l-Fässern.

Riesling L'Enfer du Schiste

100% Riesling aus einer sehr kalkreichen Parzelle in Corin.

Weinbereitung in Fässern, ohne malolaktische Gärung.
Seit 2016 werden alle vom Weingut erzeugten Rieslingweine in verschiedenen Fässern vinifiziert.

Vin Orange Tentations Ultime

Verschnitt: Fendant und Sylvaner, Walliser Edelreben

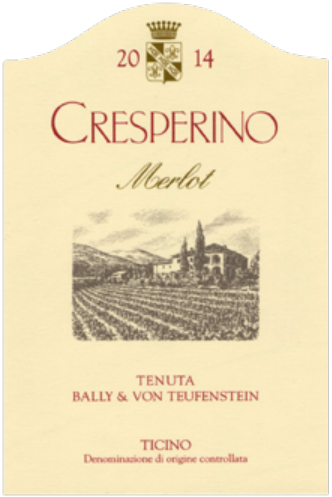
Trauben ganz und nicht entrappt, 6 Wochen Mazeration auf den Schalen von Chasselas und Sylvaner, ohne Zusatz von Schwefel.
1 Jahr lang in 600-l-Fässern gereift. Der Bodensatz wurde dem Mondkalender entsprechend geschüttelt.

Tessin

Tenuta Bally & von Teufenstein
Vezia – TESSIN – 1917

Die Tenuta Bally & von Teufenstein wurde 1917 von Ernst Otto Bally gegründet, einem Schuhfabrikanten, der mit Sicherheit ein Pionier und ein weitsichtiger Mann war und noch im selben Jahr mit dem Weinanbau begann. Das Anwesen umfasst die Moränen der Crespera an der Süd- und Südwestseite, auf denen die Weinberge gepflanzt wurden und schnell Wurzeln schlugen. Nachdem die Reblaus seine Reben zerstört hatte, weigerte sich Ernesto Otto Bally, eine der vielen anderen Sorten zu verwenden, die für den Wiederaufbau der beschädigten Weinberge vorgeschlagen wurden, und hatte die Intuition, einheimische Merlot-Triebe zu pflanzen. Heute erstreckt sich der Weinberg über eine Fläche von 6,5 Hektar und umfasst auch das kleine Plateau, das den Hang in Form eines Amphitheaters überragt. In den 1980er Jahren beschloss das Unternehmen eine neue Strategie. Der traditionelle Cresperino-Merlot wurde dank eines längeren und rigoroseren Vinifikationsprozesses verändert, was dazu beitrug, die Struktur seiner Tannine besser zu definieren. Die typischen Eigenschaften des Crespera-Bodens wurden besser zur Geltung gebracht, und schließlich kamen jene angenehmen und wilden rauchigen Noten zum Vorschein, die diesen Wein auch bei einer Blindverkostung sofort erkennbar machen.

Cresperino
Merlot



100% Merlot von der Parzelle Crespera, mit kalkhaltigem Lehmboden und einem guten Skelettanteil.
Durchschnittsalter der Reben: 35 Jahre.

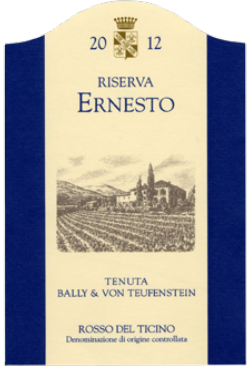
Klassische Weinbereitung in Betontanks mit einer Mazeration von etwa 14 Tagen. Reifung in 300-Liter-Fässern des zweiten und dritten Durchgangs.

La Sfinge
Chardonnay

100% Chardonnay aus dem Weinberg von La Piana mit einer beträchtlichen Präsenz von Kalkstein.

Vinifizierung in Barriques aus französischer Eiche nach sanfter Pressung der ganzen Trauben. 10 Monate in Holz auf eigenen Hefen mit häufiger Batonnage gereift.

Riserva Ernesto
Rosso del TESSIN



Verschnitt: 75% Merlot, 20% Cabernet Sauvignon und 5% Cabernet Franc von über 35 Jahre alten Weinbergen in Ronco und Piana

Lehmig-kalkhaltiger Boden mit einem deutlichen Skelettanteil. Klassische Weinbereitung in Betonbehältern mit einer Mazeration von etwa 25/30 Tagen.

Riserva Tre Api
Merlot

100% Merlot von über 70 Jahre alten Reben der Parzelle namens Piana Vecchia, mit einem auf wenige Gramm pro Pflanze beschränkten Ertrag, was zu einer außergewöhnlichen Qualität führt.

Weinbereitung in offenen Stahltanks mit 30-tägiger Mazeration mit mehreren Füllungen. Reifung in 300-l-Fässern aus französischer Eiche mit 25% Holz aus dem ersten Durchgang.

La Piana
Sauvignon

100% Sauvignon Blanc vom Weinberg La Piana

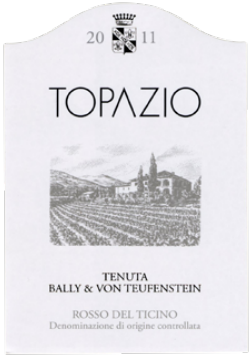
Weißweinbereitung nach sanfter Pressung ganzer Trauben.
Reifung in Stahl und Flasche für etwa 6 Monate.

Sarabanda
Bianco di Merlot

100% Merlot-Trauben aus den jüngsten Weinbergen des Landgutes

Weißweinbereitung nach sanfter Pressung der ganzen Trauben. Keine Zugabe von Produkten zur Farbkorrektur.
Alterung in Stahl und Flasche für etwa 6 Monate, um in seiner Jugend konsumiert zu werden.

Topazio
Rosso del TESSIN



Verschnitt: 75% Cabernet Sauvignon, 20% Merlot und 5% Cabernet Franc aus über 35 Jahre alten Weinbergen von Ronco und Piana

Weinbereitung in offenen Edelstahltanks mit etwa 30 Tagen Mazeration und mehrmaligem Pressen. Reifung in einmal genutzten 300-l-Fässern aus französischer Eiche mit 25% Holz für 24 Monate.

Quarzo
Spumante di Merlot Brut

100% Merlot aus dem Weinberg der Collina, wo der Boden sehr reich an Quarz ist.

Klassische Weißweinbereitung nach sanfter Pressung und anschließender zweiter Gärung nach der klassischen Flaschengärmethode.
Mindestens 12 Monate auf der Hefe gereift. Dosierung Brut.

Salesa
fine wines

SALESA S.A.
Via Laveggio 3 - 6588 Stabio (CH)
mail: info@salesa.ch tel: +41 78 626 2033
social: *salesa_fine_wines*
TVA: CHE-151.290.814