



RESTAURANT  
DREI KÖNIG

LÖRRACH

# Weinprobe Toscana Centrale: Vecchie Terre di Montefili

Sa, 17.3.2012, 19 Uhr



Die Azienda Vecchie Terre di Montefili liegt im Herzen der Toskana. Roccaldi Acuti betreibt hier biologischen Weinbau mit einer kompromisslosen Geradlinigkeit. Das Ergebnis sind betörende, tiefgründige Sangiovese-Kreationen auf höchstem Niveau.

Die Degustation inkl. Menü kostet 90 €/Person.

Anmeldung: Tel. +49 7621 425 83 33,  
[info@restaurant-dreikoenig.de](mailto:info@restaurant-dreikoenig.de)



zweites/kommunikation, Basel, www.zweites.ch

**Spezialangebot:** Kombinieren Sie die Weinprobe mit einer Übernachtung im Hotel Drei König.

Doppelzimmer 100 € statt 135 €, inklusive Frühstück.

Reservierung: Tel. +49 7621 550 47 90,  
[info@hotel-dreikoenig.de](mailto:info@hotel-dreikoenig.de)

ene 6 bottiglie da lt. 0,75

ANFITEATRO

VENDEMMIA

2001

Contiene 6 bottiglie da lt. 0,75

ANFITEATRO

VENDEMMIA

2001

Contiene 6 bottiglie da lt. 0,75

ANFITEATRO

VENDEMMIA

2001

## Weinprobe Vecchie Terre di Montefili

Konzentrierte, naturverbundene Weine – gewachsen auf einem Boden, auf dem schon vor 800 Jahren Wein angebaut wurde.

**Vecchie Terre di Montefili,**  
**Roccaldo Acuti, Greve in Chianti**  
[www.vecchieterredimontefili.it](http://www.vecchieterredimontefili.it)

Weit ausserhalb Panzanos, in traumhaft intakte Natur eingebettet, liegt die Azienda Vecchie Terre di Montefili von Roccaldo Acuti, der sich vor vielen Jahren aus Leidenschaft für den Wein und dessen Mikrokosmos aus der hektischen Textilindustrie hierher zurückgezogen hat.



Die Philosophie, der heute seine Tochter Maria und Schwiegersohn Tommaso nachdrücklicher denn je im Rebberg und im Keller nachleben, ist ganz einfach: zurück zum natürlichen Weinbau. So sind sie unter anderem entschieden gegen künstliche Bewässerung, obwohl diese dazu beiträgt, Weine fülliger und geschmeidiger zu ma-

chen, eben konsumfreundlich, aber zulasten der Umwelt und dies in einem Land, das mehr und mehr an Wassermangel leidet. Mit zunehmenden Erkenntnissen und Erfahrungen ist es gelungen, das hohe Niveau der Weine zu halten, gar noch zu steigern und sie gleichzeitig ganz nach den Regeln des biologischen Rebbaus und somit nach denen des Panzano sostenibile zu produzieren.

Dass die Weine auch ohne Bewässerung hervorragend gedeihen, beweist die Azienda Vecchie Terre di Montefili mit jedem Jahrgang, und zwar dank rigoroser Beschränkung der Erträge, sowie strenger Selektion der Trauben vor und während der Ernte (Ausdünnung). Zudem entzieht Tommaso der Traubenmaische vor der Gärung etwa 10% des hellen Mostes. So konzentrieren sich die phenolischen Substanzen der Beerenhäute auf eine kleinere Weinmenge. Eine solche Bereitschaft zur aufwändigen Handarbeit und zudem das immense Fachwissen, das hinter all diesen Arbeitsschritten steht, findet sich fast nur noch auf Kleinbetrieben wie der Azienda Vecchie Terre di Montefili.

### Die Weine:



#### Montefili Rosso IGT

(Cabernet Sauvignon, Sangiovese, Canaiolo)

Klassisch-eleganter Wein mit finessereichen, fruchtigen Aromen. Warm, satt, klar definiert. Am Gaumen leicht, erfrischend und doch recht lang anhaltend mit schönem, rundem Schmelz.



#### Chianti Classico

(Sangiovese)

Erinnert an frische Trauben, Beeren und reifes Steinobst mit Andeutungen von Mandeln und Zimt. Eleganz und gute Präsenz am Gaumen, frischer und harmonischer Abgang.



#### Chianti Classico Riserva

(Sangiovese)

Brillantes rubinrot, volles Bukett, Aromen von roten Beeren und Schokolade, reichhaltiger und eleganter Körper mit wunderschön eingebundenen Tanninen, elegantes Finale. Reifung: 24 Monate im Eichenholzfass von 30 Hektoliter.



#### Anfiteatro IGT

(Sangiovese)

Grosse Konzentration, warm, facettenreiches Aromenspiel, Eleganz und Rasse verbinden sich perfekt, brillantklar definiert. Runde, reife Tannine sind weich in beinahe opulentem Körper eingebettet. Dieser 100%ige Sangiovese zeigt die einzigartigen toskanischen Noten von nassem Stein, und Bitumen vermischt mit den Aromen hochreifer und trockener Waldbeeren.



#### Bruno di Rocca IGT, 2004 + 2006

(Cabernet Sauvignon, Sangiovese)

Der Bruno di Rocca zählt heute zu den grossen toskanischen Klassikern. Er wird in Barriques ausgebaut, davon mindestens drei Monate auf der Hefe, was die weiche Komponente noch mehr in den Vordergrund stellt. Vom Cabernet Sauvignon nimmt er seine Würze und die saftigen Tannine, vom Sangiovese die betörende Fruchtigkeit und lebendige Frische.