



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2015er Sergioveto Chianti Classico

### Rocca delle Macie Toskana

<b>Artikelnummer</b>	487071-2015
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	6
<b>Ausbau</b>	100% französische Barriques
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	3 g/l
<b>Säure</b>	5,35 g/l
<b>Barrique</b>	Ja
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	18-21°C
<b>Enthält:</b>	Sulfite , Schwefeldioxid

<b>Anbaugebiet</b>	Toskana Die Toskana wird von Bergen und vom Meer eingegrenzt, dazwischen liegen viele verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Böden, im Sommer ist es eigentlich immer warm und trocken. Die besten Weine kommen meist aus dem Süden der Region, in der Nähe von Gaiole.
<b>Region</b>	Chianti Classico Das Anbaugebiet Chianti Classico ist seit Jahrhunderten das traditionelle Herzstück der Chiantiproduktion. Der Stil der Weine orientiert sich vollends an der Tradition des Chianti Classico aus der Anbauzone Gaiole, der Urheimat des Chianti Classico.
<b>Klassifikation</b>	Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.
<b>Jahrgang</b>	2015 Nach dem ungewöhnlichen Klima im Jahr 2014 war der Jahrgang 2015 ein sehr regulärer, fast schon typischer Jahrgang. Nach einem normalen Winter mit milden Klima und Regen, aber auch mit einigen Tagen mit Temperaturen unter Null, setzte der Austrieb pünktlich in den ersten Apriltagen ein. Der Frühling war trocken und sonnig, ideale Bedingungen für eine gleichmäßige Entwicklung der Reben mit schneller und vollständiger Blüte Ende Mai. Ab Juni kam es schrittweise zu Problemen bei der Wasserversorgung. Juli war ein besonders heißer und trockener Monat mit Höchsttemperaturen über 30 °C an jedem Tag des Monats. Durch die große Hitze und den ausgebliebenen Regen befürchteten wir eine ausbleibende Reifung und eine frühzeitige Weinlese. Glücklicherweise begann es um den 10. August mit hohen Niederschlagsmengen zu regnen, wodurch die Reifung einsetzte und das Wetter in der finalen Reifungsphase deutlich abkühlte. Dieses kühle, aber sonnige Wetter hielt bis zur Weinlese an.
<b>Rebsorte</b>	Sangiovese Sangiovese ist eine der meistangebauten Rebsorten Italiens. Es existieren zahlreiche Klone und Bezeichnungen je nach Region. In der Toskana ist Sangiovese Grundlage für viele namhafte, recht teure Rotweine.
<b>Erzeuger</b>	Rocca delle Macie Famiglia Zingarelli - Winzer im Chianti Classico Gebiet seit 1973. Rocca delle Macie wurde 1973 von Italo Zingarelli gegründet. Italo Zingarelli wurde als Filmproduzent berühmt, z.B. für die Filme von Ettore Scola - Wir alle liebten uns so sehr -, und auch der sehr beliebten Filmreihe mit dem Comedy-Duo Bud Spencer und Terence Hill (darunter - They Call Me Trinity/Die rechte und die linke Hand des Teufels und Trinity Is Still My Name/Vier Fäuste für ein Halleluja).  Das Weingut erstreckt sich auf mehr als 500 Hektar mit insgesamt mehr als 200 Hektar Weinbergen und 22

Stand 24.10.20. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

### Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20  
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0  
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de  
Web www.Schlumberger.de

Hektar Olivenhainen, die auf die sechs Ländereien des Unternehmens verteilt sind:  
Le Macie, Sant'Alfonso, Fizzano e le Tavolelle im Gebiet des Chianti Classico, sowie die Ländereien Campomaccione und Casa Maria im Gebiet Morellino di Scansano (Maremma).

<b>Beschreibung</b>	Ein Wein, der das erste Mal im Jahr 1985 gekeltert wurde. Eine Hommage von Vater Italo an den Sohn Sergio, ab diesem Jahr mit seinem Vater das Weingut leitete. Der Name ist zudem eine Anspielung an den alten Namen der Rebsorte Sangiovese = Sangiovetto. Ein rubinroter Wein, mit zunehmendem Alter granatfarben. In der Nase reichhaltig, intensiv und fein mit einer Vielfalt an Aromen. Am Gaumen warm, kräftig und elegant mit einem anhaltenden Aroma.
<b>Empfehlung</b>	Dieser Wein erfüllt alle Kriterien für eine Langzeitreife und ist der ideale Begleiter zu herzhaften Saucen, Wildgerichten und kräftigen Käsesorten. Optimale Trinkreife bis 2040. Serviertemperatur 18-21 Grad Celsius.
<b>Bewertung</b>	95 Punkte      Wine Spectator 94 Punkte      James Suckling 93 Punkte      Antonio Galloni