

DER WEIN DER WOCHE

Ein biologischer Chianti-Geheimtipp

Weinkeller | Peter Keller | 20.5.2021



Chianti Riserva Casa Conforto 2017, Fattoria La Villa, 17 Franken; über speisekammer.lavialla.it. (Bild: PD)

Unter den zahlreich produzierten Chianti-Weinen ist jener aus dem Chianti Classico das berühmteste Beispiel. Doch auch in anderen Appellationen lassen sich feine Beispiele ausfindig machen, wie eine Riserva-Version aus der Nähe von Arezzo beweist.

Die Rede ist vom Chianti Riserva Casa Conforto 2017 der Fattoria La Violla. Was ihn besonders auszeichnet, ist sein schöner Trinkfluss. Der Wein ist weder zu extraktreich noch wird er vom Ausbau im Holz erschlagen. Der kräftige Körper wird durch eine reife, gut integrierte Säure gestützt. Die reifen Tannine verleihen dem lang anhaltenden Chianti eine schöne Struktur.

Das Gewächs verheisst dank dem intensiven, vielschichtigen Bouquet von Noten wie Kirschen, Minze und würzigen Anklängen einen besonderen Genuss, namentlich zu allerlei Pasta-Gerichten. Der Wein besteht vorwiegend aus dem einheimischen Sangiovese sowie kleinen Anteilen Canaiolo und Cabernet Sauvignon. Der Ausbau erfolgt in grossen Holzfässern von 25 Hektolitern sowie gebrauchten Barriques.

Aus Arezzo in die Schweiz

Die Fattoria La Violla befindet sich in der Nähe von Arezzo und ist ein biologisch-biodynamisch zertifiziertes Familienunternehmen. Auf einer Fläche von 1400 Hektaren wird nicht nur Wein, sondern eine Reihe exzellenter Landwirtschaftsprodukte produziert, Olivenöl, Pasta, Saucen, Antipasti, Käse, Essig und Honig.

Da die auch in der Schweiz angebotenen Lebensmittel ohne Zwischenhändler vermarktet werden, bewegen sich die Preise in einem überaus fairen Rahmen – erst recht, wenn man die Qualität gegenüberstellt.

Chianti Riserva Casa Conforto 2017, Fattoria La Villa, 17 Franken; über speisekammer.laviolla.it.