

MONTTEBERNARDI

TZINGANA (Zigeuner) IGT

Tzingana ist ein intensiv fruchtiger, ausgewogener Wein mit einer eleganten Gerbstoffnote (Tannine). Tzingana ist ein Cuvee im Bordeaux-Stil, bestehend aus Merlot (45%), Cabernet Sauvignon (20%), Cabernet Franc (20%) und Petit Verdot (15%). Der einzigartige Charakter dieses Weines entsteht durch die gemeinsame Vinifikation aller 4 Rebsorten, die eine größere Komplexität und Integration ermöglicht. Nach natürlicher alkoholischer Gärung im Edelstahltrank, wird der Wein in französische Eichen-Barrriques umgefüllt, wo er den biologischen Säureabbau durchläuft. Der Wein bleibt für mindestens 24 Monate in Eichenfässern (Barrriques und Tonneaux), und anschließend reift er weitere 12 in der Flasche.

Dieser gehaltvolle Wein ist vollgepackt mit komplexen und weichen Fruchtkomponenten. Seine Gerbstoffnote, seine Säure und die Kirschnote sind unverkennbar toskanisch. Auch die typischen Bordeaux-Aromen von frischen schwarzen Johannisbeeren, Heidelbeeren und angenehm mineralische Untertöne sind zu finden. Dieser Wein kann gelagert werden, um ihn in späteren Jahren zu genießen, aber verspricht auch bereits von Beginn an höchsten Trinkgenuss.



Ertrag pro Hektar (ca.): 2.000 kg
Jährliche Abfüllmenge: 1.200 - 1.500, 750mL;

100 - 200, 1500mL

Voraussichtliche Lagerfähigkeit: 15 - 20+ Jahre

Oz Clarke - Supertuscan Blends
Ausgewählt unter den besten Produzenten

Falstaff

2006: 92 Punkte; 2005: 90 Punkte; 2004: 92 Punkte

Nicolas Belfrage

Ausgewählt unter den Top 5 Bordeaux Blends der Toskana

Wine Spectator

2001: 91 Punkte

Robert Parker - Wine Advocate

1999: 90 Punkte; 1997: 92 Punkte

Gambero Rosso

1997: Tre Bicchieri (drei Gläser)

SA'ETTA (Blitz) Chianti Classico DOCG

Dieser Chianti Classico im "Riserva-Stil" (100% Sangiovese) ist reich an Komplexität und Mineralität, und benötigt daher mehr Zeit, um seine volle Reife zu erreichen. Nur die besten Trauben unseres Weinberges „Sa'etta“, der unsere Top-Lage in südlicher Ausrichtung ist und perfekte Böden aufweist, werden für diesen Wein verwendet. Nach natürlicher alkoholischer Gärung in großen Eichenfässern, wird der Wein in einer Kombination von deutschen und österreichischen Eiche umgefüllt, wo er den biologischen Säureabbau durchläuft. Der Wein bleibt dann für mindestens 24 Monate in Eiche, mit anschließender 12 monatiger Flaschenreife.

Der Weinberg, von dem dieser Wein entstammt, besteht aus Sandstein (Arenaria-Calcare-Pietraforte), der reich an Quarzeinschlüssen (Quarzglimmer) ist. Er bringt einen komplexen Sangiovese im "Riserva-Stil" hervor, der elegant und ausgewogen ist. Lädt man ihn mehr Zeit, entwickelt dieser Wein eine Fülle fruchtiger Komponenten, ein reiches mineralisches Rückgrat, eine ausgewogene Säure sowie eine nachhaltige elegante Gerbstoffnote (Tannine). Dieser Wein kann gelagert werden, um ihn in späteren Jahren zu genießen, verspricht aber bereits von Anfang an höchsten Trinkgenuss.

MONTE BERNARDI Chianti Classico DOCG

Das ist ein eleganter, körperreicher Chianti Classico, hergestellt aus Sangiovese (95%) und Canaiolo Nero (5%) Trauben. Ein Teil der Sangiovese Trauben stammt aus unserer Top-Lage, dem Sa'etta Weinberg, die dem Wein mehr Struktur, Komplexität und Lagerfähigkeit verleihen. Nach natürlicher Gärung, die in einer Kombination von Eichenfässern und Edelstahl tanks erfolgt, wird der Wein in Eichenfässern umgefüllt, wo er einen biologischen Säureabbau durchläuft. Der Wein bleibt für weiteren 24 Monate in Eichenholz, mit anschließender Flaschenreife von 12 Monaten.

Dieser Chianti Classico stammt von mehr als 40-jährigen Weinstöcken, die auf einen Boden, reich an Schieferbruch (Galestro) und Kalkstein (Alberese) wachsen. Das Ergebnis ist ein fruchtig aromatischer, Sangiovese-typischer Wein mit einer feinen weichen Gerbstoffnote (Tannine). Er ist angenehm ausgewogen mit mittlerem bis vollem Körper. Ein Wein der von Beginn an Trinkgenuss verspricht, der aber auch mit zunehmendem Alter die vorangegangene Wartezeit reich entlohnt.



Ertrag pro Hektar (ca.):

2.200 kg

Jährliche Abfüllmenge:

1.500 - 4.000, 750mL;

100 - 200, 1500mL

Voraussichtliche Lagerfähigkeit:

15+ Jahre

Oz Clarke

Ausgewählt unter den 20 roten Toskana-Klassikern

Falstaff

2006: 91 Punkte

Vini Buoni D'Italia - Vino Da Non Perdere

(Weinen die man nicht versäumen darf)

2006: Ausgewählt

Jancis Robinson

2007: 17,0 Punkte; 2001: 17,5 Punkte (von 20)

winejournal.com

2001: Einer der 6 denkwürdigsten italienischen Weine von 2005

Robert Parker - Wine Advocate

1999: 91+ Punkte; 1997: 90+ Punkte



Ertrag pro Hektar (ca.):

2.200 kg

Jährliche Abfüllmenge:

5.500 - 8.000, 750mL;

50 - 100, 1500mL

Voraussichtliche Lagerfähigkeit:

10 - 12 Jahre

Jancis Robinson

2007: 17,5 Punkte (von 20)

Eric Asimov für den New York Times

2005: empfohlener Wein

Stephen Brook für Decanter

2004: 4 Sterne (von 5)

Decanter

2004: empfohlener Wein

Robert Parker - Wine Advocate

1999: 90 Punkte; 1997: 92 Punkte

MONTE BERNARDI ROSÉ IGT

Ein Rosé von sowohl großer Eleganz als auch bestechender Einfachheit. Er wird aus einem Blend von traditionellen Chianti Classico Trauben (90% Sangiovese, Canaiolo Nero, Malvasia und Trebbiano) hergestellt, die von Hand gelesen werden und von Reben aus kühleren Lagen unserer Weinberge stammen, die noch delikater und aromareichere Trauben hervorbringen. Nachdem der Most für 12 bis 24 Stunden mit der Schale in Kontakt war, wird der frei ablaufende Saft natürlich fermentiert und durchläuft anschließend in Eichenfässern den biologischen Säureabbau. Der Wein bleibt für 8 bis 10 Monate im Fass gefolgt von einer mindestens sechsmonatigen Flaschenreife.

Dieser gehaltvolle Rosé zeichnet sich durch seine weiche Fruchtigkeit und lebendige Säure aus. Mit seiner angenehmen Ausgewogenheit, seinen weichen Gerbstoffen und einer leichten mineralischen Note ist dieser Wein ein idealer Speise-Begleiter.



Jährliche Abfüllmenge:

800 - 1.200, 750mL

Voraussichtliche Lagerfähigkeit:

Bis zu 3 Jahren

UNSER STANDORT

MONTE BERNARDI

Via Chiantigiana, Km 33, V-VI
50020 Panzano in Chianti (FI)

Tel: +39 055 852 400/305

Fax: +39 055 852 355

mb@montebernardi.com

www.montebernardi.com

Wein-Proben jederzeit möglich

Führungen nur nach Vereinbarung



UNSER ANWESEN

Monte Bernardi umfasst mehr als 53 Hektar Land. 10 Hektar davon sind Weinberge unterschiedlichen Alters (die ältesten sind über 40 Jahre alt). Die Rebflächen liegen in den Hügeln südlich von Panzano, einer Top-Lage die zu den Grand Crus des Chianti Classico zählt und Weine, die sich mit den besten der Welt messen können, hervorbringen. Die Böden sind sehr steinig und bestehen je nach Lage aus Schiefer (Galestro), Sandstein (Arenaria-Calcare-Pietraforte) oder Kalkstein (Alberese). Die Weinberge befinden sich in perfekter Südhanglage auf 350 Metern ü.M., umgeben von unseren eigenen Wäldern, in unmittelbarer Nähe des Flusses Pesa, der ein paar 100 Meter südlich vorbeifließt. All diese Faktoren tragen zu dem einzigartigen Mikroklima von Monte Bernardi bei.



UNSER HERSTELLUNGSPROZESS

Zu unserem Herstellungsprozess gehört die Maximierung der Qualität der Trauben, die von unseren Weinbergen stammen, und nur die Besten zum optimalen Zeitpunkt ausgewählt und von Hand gelesen werden. Die Trauben werden entstielt und leicht angepresst direkt in kleine Edelstahltranks oder Gärässer aus Eiche gefüllt. Die Maische wird 3 bis 5 Tage unter kontrollierter Temperatur zur Vorgärung mazeriert. Danach darf die Temperatur für die alkoholische Gärung auf maximal 30 °C ansteigen. Die Maische wird während des Gärungsprozesses regelmäßig manuell bearbeitet. Nach 20 bis 27 Tagen werden die Trauben abgepresst und der Wein durchläuft anschließend den biologischen Säureabbau in Eichenfässern. Abhängig von dem gewünschten Weinstil erfolgt der Reifeprozess in unterschiedlich großen Eichenfässern. Nach 10 bis 28 monatiger Reifung wird der Wein ungeteilt und ohne Schönung in Flaschen abgefüllt*. Alle verarbeiteten Trauben stammen von Monte Bernardi und es werden nur natürliche Hefen und Bakterien verwendet. Die übliche Zugabe von Sulfiten ist auf ein Minimum beschränkt und dient dazu, das natürliche Aroma und die Farbe des Weines zu erhalten. Kurzum, das Ergebnis dieser sorgsamsten Behandlung ist ein naturreiner Wein, der den Geschmack der Region Panzano verkörpert.

* Demzufolge kann sich ein feines Sediment in der Flasche bilden.



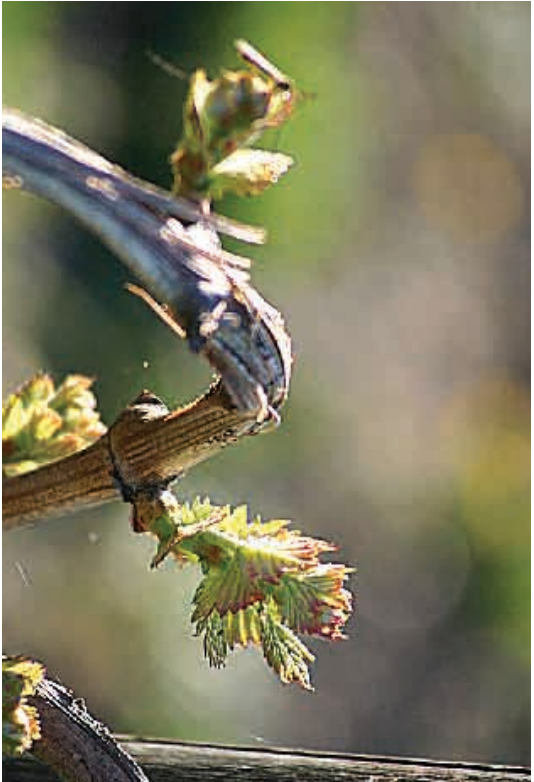
UNSER VERSPRECHEN

Unsere "Estate-Weine" werden ausschließlich von Trauben der eigenen, von uns bewirtschafteten Weinberge gewonnen. Wir lieben Sangiovese, Chianti Classico und die Unverwechselbarkeit der Weine aus Panzano. Jede Entscheidung wird mit dem Ziel getroffen noch bessere Weine, die unser Anbaugbiet verkörpern, herzustellen.

Wir betreiben biodynamischen Weinanbau (nach den Prinzipien von Rudolph Steiner)). Damit können wir am besten das Terroir, die ultimative Qualität und gleichzeitig die Harmonie zwischen unseren Weinbergen und der Umwelt zum Ausdruck bringen.

Ziel all unseres Bestrebens ist es, unseren Kunden köstliche und qualitativ hochwertige Weine anzubieten. Unsere Arbeit erweist sowohl der Umwelt als auch den Menschen mit denen wir zusammenarbeiten Respekt. Genießen Sie die Früchte unserer Arbeit!

Michael and Jennifer Schmelzer



AUSZEICHNUNGEN für Monte Bernardi

SLOW WEINFÜHRER 2011

Ausgezeichnet als eines der besten Weingüter Italiens

OZ CLARKE

Auszeichnung 2 von 3 Sternen:
hervorragendes Weingut in seiner
Kategorie - unbedingt wert danach
Ausschau zu halten

