

# Chianti Classico Gran Selezione 'San Lorenzo' 2015 Castello di Ama



"One of the purest fruit expressions of all the 2015 Gran Selezione", schwärmt James Suckling und vergibt, ebenso wie Robert Parker's Wine Advocate, grosse 95 Punkte. Castello di Ama hat mal wieder alles richtig gemacht!

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Castello di Ama</b>
Region	<b>Toskana</b>
Rebsorte(n)	<b>Sangiovese</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>13,5 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2030</b>
Ausbau	<b>Barrique und grosses Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>0,75</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 95/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The 2015 Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo represents a blend of some of the estate's best Sangiovese from vines that are 20 years old and more. You do feel that extra density, intensity and complexity within the very fiber of this beautiful wine. The effect is deep and layered. Castello di Ama is characterized by limestone clay soils mixed with both galestro and alberese marl stones. There is about 60 centimeters of topsoil and compacted clay below that." - Monica Lerner

### 95/100 Punkte James Suckling

"What first strikes you about the nose is that it offers one of the purest fruit expressions of all the 2015 Gran Selezione. Blackcurrants, orange and lemon rind, brambleberries, heather, sage, thyme and blackberry leaves are all a feature. The tannins are steely, and the flavors are so savory. The fruit is carried through to the long, chewy finish by the highly refreshing acidity."

# Bewertungen und Pressestimmen

## 94 Punkte - Decanter

"With a calcareous soil rich in shale, this vineyard is just over 19ha. The Gran Selezione is produced from the oldest vines, and the different grape varieties are blended after malolactic fermentation and aged together in barriques, of which 18% are new. It's very fresh and primary, with intriguing nuances of sous bois and blackberry with wood spice underneath. It could use a bit more time in the bottle before drinking, and has plenty of structure and stuffing for a decade or more in the cellar." - Michaela Morris

## 2 Gläser - Gambero Rosso 2019

"Ama ist ein Juwel des Chianti Classico. Hier haben Lorenza Sebasti und Marco Pallanti ihr önologisches Meisterwerk aufgebaut. Nicht zufällig kommen aus diesen Weinbergen einige der berühmtesten Chianti-Lagenweine. Der Stil des Unternehmens wird durch eine Mischung von Tradition und gezielten technischen Eingriffen, kleine und grosse Fässer, und penible Pflege der Weinberge definiert. Gut ausgeführt der Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo 2015, an der Nase wohlriechend und breit angelegt, weich und kontrastreich im Geschmack."

## Slow Wine Guide 2019 über das Weingut und den Wein:

"Gli attuali proprietari Lorenza Sebasti e Marco Pallanti ieri come oggi dimostrano una passione tenace, inossidabile, e non hanno mai smesso di lanciare messaggi innovativi e di investire sull'autenticità del territorio. I loro vini difficilmente mancano di affidabilità e sincerità espressiva. Il Chianti Classico San Lorenzo Gran Selezione 2015 presenta profumi intensi e un palato, compatto, saporito, affilato e dotato di un'austera impalcatura tannica."

## Wine Spectator über Gran Selezione

"The Consorzio of Chianti Classico introduced its new designation, Gran Selezione, in 2013. It represents the pinnacle of a quality pyramid whose base comprises the Chianti Classico annate and mid-tier riserva categories. The goal is to have stricter standards to drive quality and inspire consumer confidence in the wines of Chianti Classico.

The new category is projected to represent about 10 percent of the Chianti Classico production. Chianti Classico Gran Selezione must be made from estate-grown grapes of a single vineyard (or selection of the estate's best parcels) and the aging requirements are longer than those of riserva, 30 months vs. 24 months. Sangiovese must make up at least 80 percent of the blend, with other approved grape varieties allowed by the Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)."

## Wine in Black-Bewertung: 94 P

Sie hat sich absolut etabliert: die 'Gran Selezione', die neue Elite-Liga für Top-Gewächse des Chianti Classico! Noch dazu, wenn sie von Castello di Ama - einem der brilliantesten toskanischen Weingüter - stammt und aus dem hervorragenden Jahrgang 2015. Da sind wunderbar reife und konzentrierte Weine die logische Konsequenz.

So auch die Chianti Classico Gran Selezione 'San Lorenzo' 2015, deren Reben auf tonhaltigem Boden, durchmischt mit dem berühmten blaugrauen Kalkstein-Schieferboden 'Galestro' wachsen durften. Das Ergebnis ist grandios, 95 Punkte holen unisono Robert Parker's Wine Advocate und James Suckling, ehemaliger Chefredakteur des Wine Spectators, aus der Tasche! Der britische Decanter vergibt hervorragende 94 Punkte und vom italienischen Gambero Rosso kommen 2 der berühmten drei Gläser. Hut ab, vor dieser Leistung von Castello di Ama!

## Tasting Note

Beeindruckend schon, wie der 'San Lorenzo' rubinrot im Glas leuchtet. Das Bouquet ist vielschichtig, duftet nach dunkelroten Früchten wie dunkler Kirsche, reifen Brombeeren und Cassis, mediterranen Kräutern und Noten von Zitruschalen. Am Gaumen eine grosse Fruchttiefe, weiche Tannine, sehr schön eingebautes Holz, Kraft und Eleganz ausbalanciert, jederzeit viel Sangiovese-Charme. Das Finale lebendig, vollmundig, saftig und lang anhaltend.

## Passt zu

Perfekt zu einem Bistecca Fiorentina, Saltimbocca und zu hausgemachter Pasta, etwa den berühmten Tagliatelle ai funghi porcini.

## Weingut

"Eines der besten und beständigsten Chianti-Classico-Weingüter", stellt Der kleine Johnson Weinführer 2012 fest, und fasst damit in knappen Worten zusammen, was dieses Prestige-Weingut der Toskana ausmacht. 1972 von vier römischen Familien gegründet und seit 1982 unter der Leitung des Önologen Marco Pallanti hat sich Castello di Ama einen untadeligen Ruf erarbeitet. Der Chianti Classico, der hier erzeugt wird, gehört seit Jahrzehnten zu den besten.

Die Einzellagen-Weine wie Bellavista, La Casuccia und der legendäre L'Apparita sind gesuchte Spitzenweine und zählen zur absoluten Weltklasse. Das Weingut umfasst insgesamt 250 Hektar, davon 90 Hektar Wein und 40 Hektar Olivenbäume. Es werden jährlich ungefähr 300.000 Flaschen erzeugt, die Weinberge liegen auf durchschnittlich 480 m ü.d.M., der Weinkeller gehört zu den beeindrucktesten der ganzen Toskana. Neben der wichtigsten Rebsorte Sangiovese kultiviert man Malvasia Nera, Merlot, Cabernet Franc, Pinot Noir, Canaiolo, Trebbiano und Chardonnay. Das wirklich Einmalige an Castello di Ama ist allerdings die Stilistik, denn hier ist man zu keiner Zeit modischen Ansprüchen erlegen. Castello di Ama ist gleichsam ein Synonym für hochklassigen toskanischen Wein.

Nicht nur kulinarisch, auch künstlerisch ist Castello di Ama eine Reise wert. Lorenza Sebasti und Marco Pallanti haben einen Ort kreiert, den renommierte zeitgenössische Künstler besuchen und Arbeiten präsentieren oder eigens für das Weingut entwickeln, etwa Daniel Burens, Louise Bourgeois und Anish Kapoor.

## Vinifikation

Castello di Ama Chianti Classico Gran Selezione 'San Lorenzo' 2015 wurde aus 80% Sangiovese, 13% Merlot und 7% Malvasia Nera vinifiziert. Die Weinberge auf einer Höhe von 460-525 m. ü.d.M. sind im Guyot-System erzogen. Jede Rebsorte wurde 22-26 Tage separat im Stahltank bei kontrollierter Temperatur und mit wilden Hefen vergoren. Die malolaktische Gärung erfolgte im Barrique, anschliessend wurde der Wein assembliert und lagerte 10 Monate in Eichenfässern (davon 18 % neu), bevor er in die Flasche gefüllt wurde.