

Chianti Classico Gran Selezione 'San Lorenzo' 2016 Castello di Ama



Das Flaggschiff von Castello di Ama präsentiert sich mit dem Weltklasse-Jahrgang 2016 mal wieder als ganz grosses Chianti Classico-Erlebnis. Die hohen Bewertungen, mit 96 Punkte vom Wine Enthusiast an der Spitze, sprechen für sich.

Weintyp	Rotwein
Produzent	Castello di Ama
Region	Toskana
	Sangiovese
Rebsorte(n)	Merlot
	Malvasia Nera
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	13,5 %
Reifepotenzial	bis 2033
Ausbau	Barrique und grosses Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

96/100 Punkte Wine Enthusiast

"A blend of 80% Sangiovese, 13% Merlot and 7% Malvasia Nera, this opens with aromas of black- and red-skinned berry, pipe tobacco, tilled earth and a whiff of new leather. Elegant and taut, the palate shows tension, verve and finesse, delivering juicy Marasca cherry, crushed raspberry, licorice and hints of French oak. It's balanced, with polished, fine-grained tannins and bright acidity. Drink 2021-2036." - Kerin O'Keefe

95/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The 2016 Chianti Classico Gran Selezione San Lorenzo is immediately more inky and balsamic in terms of aromas. As soon as you lift the wine to your nose, you get pretty tones of blackberry, cassis, rosemary essence, licorice and a touch of medicinal herb. I love when

Sangiovese produces those elegant aromas, and for that reason, this wine stands tall among the three single-vineyard expressions from Marco Pallanti and Castello di Ama. It shows fiber, richness and lasting structure with a very well-managed quality of tannins." - Monica Larner

Bewertungen und Pressestimmen

95 Punkte - WineSpectator

"Offers stunning aromas of black cherry, blackberry and violet, with ripe, sweet fruit on the palate, shaded by iron, earth and tobacco elements. Supple yet well-structured, this should come together soon. Shows terrific harmony and length. Best from 2022 through 2036."

95 Punkte - Decanter Panel Tasting

"Restrained cherry fruit allied to a chalky minerality, powerful yet elegant on the palate, layered with violet and Earl Grey flavours, followed by velvety and grainy youthful tannins." - Aldo Fiordelli "Supple, chocolatey fruits and the scents of sun-warmed wood: gentle, sensual and inviting. Close-textured, deep and gently tannic, with classically austere yet inviting fruits, deftly handled." - Andrew Jefford "Crunchy tannin and slightly powdery red fruit. Well built on the mid-palate with fruit and oak in equal balance." - Monty Waldin

94 Punkte - Vinous

"The 2016 Chianti Classico Gran Selezione Castello di Ama San Lorenzo is a blend taken from Ama's four core estate vineyards. Black cherry, graphite, sage, mint, juniper berries and licorice give the San Lorenzo a distinctly dark, brooding profile to match its powerful feel. The big tannins need time to soften, but there is certainly plenty to look forward to. Stylistically, San Lorenzo is closest to Bellavista, with which it shares a decidedly somber feel. This is such a gorgeous wine."

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: 95 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 2016. Da sind wunderbar reife und konzentrierte Weine die logische Konsequenz.

So auch die Chianti Classico Gran Selezione 'San Lorenzo' 2016, deren Reben auf tonhaltigem Boden, durchmischt mit dem berühmten blaugrauen Kalkstein-Schieferboden 'Galestro' wachsen durften. Das Ergebnis ist grandios: 96 Punkte gab es vom Wine Enthusiast; Robert Parker, der Decanter und auch der Wine Spectator rufen unisono 95 Punkte auf. Eine beachtliche Bilanz!

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' 2016 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.