



©Frescobaldi

## Die Tenuta Perano

### Ein neues Weingut im Portfolio der Familie Frescobaldi

#### Zur Erfrischung

Eine Familie, ein Epizentrum, sieben, vielfältige Weingüter in der Toskana, ein Imperium mit und rundum den Wein...

Eine Familie mit 700 Jahre Geschichte, eine Stadt, Florenz, Weingüter in verschiedenen, massgebenden Appellationen, darunter Brunello di Montalcino mit Castelgiocondo, Chianti Rufino mit Nipozzano und Maremma mit Ammiraglia. Nicht zu vergessen sind ausserdem die Premium- und Kultweine der Tenute Luce della Vita, Ornellaia und Masseto, auch wenn beide letzten zu 50% Constellation Brands, dem riesigen, amerikanischen Unternehmen im Bereich der Produktion und des Vertriebes alkoholischer Getränke, gehören.



©Frescobaldi

#### Die Tenuta Perano

Die Familie Frescobaldi und Toskana sind unzertrennlich. Sie war ja schon seit Jahrzehnten im Chianti-Gebiet tätig. Doch besass sie bis vor ein paar Jahren keinen eigenen Betrieb im Chianti Classico. Tenuta Perano füllt somit diese wichtige Lücke. Die Frescobaldis waren seit 2014 in diesem Weingut involviert, welches sie schliesslich 2017 erwerben konnten. Die erste Kollektion wurde im April 2018 im Rahmen der Vinitaly präsentiert. Sie umfasst aktuell zwei Chianti-Weine, einen Classico und einen Classico Riserva. 2019 soll ein Gran Selezione dazu kommen. Wir werden bestimmt darüberschreiben.



©Tenuta Perano

## Die Verkostung

Wir haben beide Weine an zwei aufeinander folgenden Tagen verkostet, am ersten Abend zunächst ohne ihnen vorher Luft gegeben zu haben.

## Der Jahrgang 2015

Die Verantwortlichen der Tenuta Perano ([Link](#)) beschreiben den Jahrgang mit folgenden Worten:



©Frescobaldi

«Der Winter 2015 war harsch und regnerisch mit intensiven Frostereignissen und viel Schnee. Das Auftauen der Quelle brachte einen Anstieg der Temperaturen mit sich, so dass die Reben früher keimen konnten. Am 16. April für Sangiovese und am 21. April für Merlot begannen die Pflanzen ihre Wachstumsperiode. Insgesamt waren die Frühlingstemperaturen mild und förderten das Wachstum der Blätter, was zu einer vollständigen und extensiven Blatentwicklung führte. Die Weinreben blühten Anfang Juni, als die Sonne und die Temperaturen eine hervorragende Fruchtansatzphase unterstützten. Die Veraison, die auch ein paar Tage früher als gewöhnlich stattfand, begann Anfang August dank der ausgezeichneten Temperaturbedingungen: heiss während des Tages und mild und luftig in der Nacht.

Ein grosser Teil dieses aussergewöhnlichen Jahrgangs ist auf den besonders heissen Sommer zurückzuführen, der Mitte August nur zwei kleine Regenfälle verzeichnete. Die Ernte, die am 8. September mit besonders gesunden und hochwertigen Merlot-Trauben begann, ging am 21. April mit dem Sangiovese weiter. Das Jahr 2015 war beeindruckend für die Intensität der Aromen und reichen Tannine, die durch die Regenfälle des Vormonats weich und samtig gemacht wurden.»

## Chianti Classico 2015

90% Sangiovese, 10% Canaiolo.

Eine intensive, ausgewogene und aufgeschlossene Nase bietet sich an. Die Düfte an Sauerkirschen, Himbeeren, etwas Brombeeren und floralen Komponenten widerspiegeln den ganzen Charme des Sangiovese. Im Hintergrund lassen sich etwas Thymian und balsamische Noten wahrnehmen. Dieses Bouquet entspricht dem aromatischen Archetyp eines gelungenen Chianti Classico und wir verkosten ihn, ohne weiter zu warten. Sauberer, appetitlicher Antrunk, es bereitet unmittelbar Spass. Das erste, was im Gaumen auffällt, ist die Aromatik, es handelt sich klar um einen sehr schön vinifizierten, bekömmlichen Chianti, welcher bereits am Mittag seinen Platz auf jedem Tisch finden dürfte. Die 13.5% Alkohol sind sehr schön eingebunden, die klassische Säure der dominierenden Rebsorte liefert eine knackige Frische, die Tannine sind elegant, geschliffen und bilden eine gute Struktur, es gibt Fleisch am Knochen, es ist vollmundig und doch zart, sehr angenehm, samtig. Die Aromen nach roten Beeren, Lakritze, Karamell und schliesslich auch etwas Nuss machen diesen Wein zu einem hedonistischen Genuss. Guter Abgang, der die Lust auf das nächste Glas erweckt. **17-17.5/20** (89-91/100). Ist seinen Preis definitiv wert und bietet einen guten Zeithorizont von etwa acht Jahren.

James Suckling bewertet diesen Wein mit 93/100.

In der Schweiz kostet dieser Wein 24.80 bei [Mövenpick](#) und in Deutschland €19.80 beim gleichen [Händler](#).



## Chianti Classico Riserva 2015

Zurückhaltende Nase. Wurde schliesslich eine Stunde, nachdem er entkorkt wurde, verkostet.

Schwarze Kirschen, Himbeeren, etwas schwarze Beeren und Pflaumen sowie Kochschokolade lassen sich im harmonischen, vielschichtigen, ansprechenden Bouquet wahrnehmen. Sehr gutes Zusammenspiel zwischen Sangiovese und Merlot, der eine liefert die Lebhaftigkeit, der andere die Tiefe. Was sich auch im Gaumen schön bestätigt. Dieser ist ausgewogen, tiefsinnig, konzentriert, komplex, die Struktur ist dicht und doch zugleich dank den feinen Tanninen samtig und vielversprechend. Feine Würzigkeit - Pfeffer- in den köstlichen Aromen nach roten und schwarzen Beeren. Sehr guter, anhaltender Abgang. Sehr gutes Potential. **17.75+/20** (92+/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein 39.50 bei [Mövenpick](#) und in Deutschland €29.- beim gleichen [Händler](#).



Autor: Jean François Guyard  
22. Oktober 2018

Lektorat: Markus Janitzki

**Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf [www.vinifera-mundi.com](http://www.vinifera-mundi.com) und [www.vinifera-mundi.ch](http://www.vinifera-mundi.ch) vorgesehen. Weitere Nutzungen sind mit den Urhebern vorgängig abzusprechen. Jeder Empfänger verfügt über das Recht, den vorliegenden Bericht an Drittpersonen weiter zu senden.**