



©Monteverro

Monteverro

Der Jahrgang 2018

Ohne Zweifel stellt die auf Italien spezialisierte Referenz-Website Weinwelten Monteverro ([Link](#)) auf das gleiche Niveau wie Sassicaia und Ornellaia ([Link](#)). Nicht per Zufall, denn die Weine, die seit 2008 auf dem Weingut am Rande von Capalbio, im Süden der Maremma, erzeugt werden, haben die Geschichte der Region geprägt. Georg Weber und seine Frau hätten in Bolgheri investieren können. Stattdessen haben sie sich für ein Gebiet begeistert, das noch keinen besonderen Ruf genoss, aber dank der leicht steinigen Tonböden und der Meeresbrise ideale Voraussetzungen erfüllte, um Grosses zu ermöglichen.

Das Weingut

Da, wo die Sonne scheint, da, wo die jährliche Sonnenbestrahlung auch in schwierigen Jahren wie 2014 – wegen der heftigen Regenfälle – völlig ausreicht, um den Grundsatz von Giovanni Allegrini einzuhalten, nicht die Sonne selber, sondern die Helligkeit sei neben dem Terroir entscheidend, um grossartige Weine zu produzieren, irgendwo auf oder vielleicht unterhalb der sieben malerischen Hügel des Gebiets der Maremma, auf dem fruchtbaren Boden der mittelalterlichen kleinen Stadt von Capalbio genau, wo nicht nur eine intensive Mischkultur, sondern auch Jagd betrieben werden, wurde Monteverro 2003 – offiziell im Mai 2008 – von Georg Weber gegründet. 150 km von Florenz, der Regionalhauptstadt, entfernt, unweit vom Mittelmeer und dessen spezifischen Klima, besitzt Monteverro 35 Hektaren zu 80 Prozent nach Süden ausgerichteter Weinberge – bei einer Gesamtfläche von 60 Hektaren –, wobei ausschliesslich die Trauben der «ältesten» Rebstöcke für die Erzeugung der Weine verwendet werden. Diese wurden im Mai und Juni 2004 auf insgesamt 16 Hektaren mehrheitlich mit Cabernet Sauvignon und Cabernet Franc gepflanzt. Die Traubensorten der weiteren bebauten Hektaren werden schrittweise in die verschiedenen Weine eingefügt.

Trotz seiner Küstennähe gilt das Weingut als durch den Monte Argentario geschützt. Somit genießt es ein Mikroklima. Nicht selten regnet es in dem felsigen Vorgebirge, dessen höchste Erhebung 635 m.ü.M. erreicht, in Capalbio dafür aber nicht. Besonders auffällig ist dies zum Zeitpunkt der üblichen schweren Regen im September.



©Monteverro

Der Jahrgang 2018

In der Toskana gilt der Jahrgang 2018 als grosser Jahrgang. Nicht nur, weil die Erträge gut waren, sondern auch, weil die Qualität nach dem herausfordernden Jahrgang 2017 sehr hoch steht. Bei Monteverro ([Link](#)) wird 2018 als ein Jahr «von tiefgründigem Charakter und grosser aromatischer Finesse» beschrieben. 2018 ist ausserdem der elfte Jahrgang überhaupt, der auf dem Weingut produziert wurde.

Matthieu Taunay, der Önologe der Soc. Agr. Monteverro, vertraute uns am 22. September 2022 in der Online-Verkostung der drei Jahrgänge Terra di Monteverro, die zur Feier des zehnten Geburtstags dieses Erzeugnisses für die Fachpresse arrangiert wurde – siehe den entsprechenden Bericht ([Link](#)) – an, dass es besonders schwierig war, den idealen Zeitpunkt der Lese festzulegen und dass schliesslich zwei bis drei Durchläufe nötig waren. Die Chardonnay-Trauben sowie gewisse Merlot-Parzellen wurden am 7. bzw. 13. August geerntet. Dann gab es eine Übergangsphase, während der der Reifeprozess nicht weiterlief. Von Ende August bis Anfang September war es dann möglich, die Lese fortzusetzen. Zugleich konnten gewisse Parzellen von Cabernet Franc und Cabernet Sauvignon ebenfalls gelesen werden. Der Prozess wurde am 7. September durch den Regen unterbrochen, wobei es am 13. September wieder regnete, so dass 50 Prozent der Trauben beider Cabernet-Rebsorten erst gegen Ende September geerntet werden konnten. Die Herausforderung für Matthieu Taunay war dann, die Kontrolle über so unterschiedliches Traubengut zu behalten.

Die erste Verkostung der verschiedenen Moste erfolgte nach der malolaktischen Gärung Ende März und Anfang April 2019. Man versteht in der Beschreibung, die uns Matthieu Taunay gibt, dass es eine Sisyphusarbeit gewesen ist, festzulegen, welche Säfte schliesslich für den Monteverro und welche für den Terra di Monteverro verwendet werden konnten. Ausserdem gilt 2018 nicht als kalter, sondern als kühler Jahrgang, der sehr gut an Bordeaux denken lässt.

Was wiederum nicht verhindert, dass die Erträge wegen der Dürre im Jahr 2017 gering ausfielen. Matthieu Taunay zeigt sich aufgrund des beeindruckenden Spagats zwischen dem unglaublichen Fleiss, den der Jahrgang vorausgesetzt hat, und der Qualität des abgefüllten Erzeugnisses besonders stolz darauf. Dafür teilt Matthieu eine spannende persönliche Meinung mit seinem Fachpublikum, das an der Verkostung teilnimmt: Lieber eine Ernte drei bis vier Tage zu früh als eine einen Tag zu spät. Zu warten bzw. bis zum besten Zeitpunkt zu warten, sei immer mit Risiken verbunden. In diesem Sinne fügt er hinzu: «Le trop est l'ennemi du bien», was sich auf Deutsch mit «weniger ist mehr» übersetzen lässt. Die Frage, die ihm Vinifera-Mundi für den Bericht ([Link](#)) über die Jahrgänge 2016 und 2019 in Bezug auf die Massnahmen gestellt hatte, die das Weingut in Bezug auf die Klimaerwärmung einleiten möchte, bleibt aktuell. Matthieu ist davon überzeugt, dass nicht die Klimaerwärmung, sondern die kontinuierliche Arbeit im Weinberg für die Qualität der verschiedenen Jahrgänge entscheidend ist. Die Resilienz der Rebstöcke sei auch besonders wichtig. Was sich in einem anstrengenden Jahr wie 2022 mit den ausgiebigen Regenfällen im September bestätigte, da die geernteten Trauben kerngesund waren.



Julia und Georg Weber

@Monteverro



Im Weinberg

@Monteverro

Die Verkostung

Chardonnay 2019, IGT Toscana Chardonnay

Das Team auf dem Weingut liebt Chardonnay und bringt diese Affektion in diesem Wein voll zur Geltung. Matthieu Taunay ist voll des Lobes für den Jahrgang 2019. Zusammengefasst wird die Vollkommenheit der Weine noch spürbarer als beim 2016er sein. Dies, obwohl beide Jahrgänge extrem nah beieinander sind. Sogar die Termine der Lese sind so wie z. B. beim Chardonnay sehr ähnlich: 2016 wurden die Trauben ab dem 17. August, 2019 ab dem 19. August geerntet.

Boden: Ton und Kalkstein. Jahrgang hin oder her werden etwa 5'000 Flaschen produziert. Jedes einzelne Lot wird separat vinifiziert; Pressen der ganzen Beeren; natürliche Gärung; Ausbau auf der Feinhefe mit Bâtonnage; 100 Prozent Gravitation. 50 Prozent reifen 16 Monate lang in französischen Barriques mit 25 Prozent neuem Holz, die übrigen 50 Prozent werden im Beton-Ei gelagert.

Im Dezember 2020 bewerteten wir diesen Wein, der ab Fass verkostet wurde, mit folgenden Worten in unserem Bericht ([Link](#)) über die Jahrgänge 2016 und 2019:

Es wäre bestimmt spannend, dieses durchaus vielversprechende Erzeugnis in zehn Jahren in eine Verkostung burgundischer Weissweine einzuschleusen. Das Bouquet zeigt sich sehr frisch, raffiniert, delikates, generös, ohne überschwänglich zu werden, und besitzt eine reintonige und präzise, animierende Klasse. Aus dem Glas strömen feine und komplexe Düfte nach Zitrusfrucht, floralen Elementen, wobei das Holz in diesem Stadium bereits sehr gut integriert wirkt, und das Ganze fusst auf einer eleganten, mineralischen und würzigen Grundlage. Der Gaumen hält das Versprechen, wenn die Entwicklung so weiterläuft, dürfte sich dieser Wein zum besten Monteverro Chardonnay entwickeln, den ich je verkosten durfte. Vollmundig, zart und tänzerisch, ausgewogen, mit einem köstlichen Schmelz ausgestattet, so zeigt sich der Mund aktuell, und wir freuen uns buchstäblich auf die Vermarktung dieses Erzeugnisses. Potentialbewertung: **18/20** (93/100).



Unsere heutige Verkostung

Die Bestätigung dessen, was wir vor zwei Jahren ab Fass vorgeahnt hatten. Ein Koloss mit festem Stand, dem nichts passieren kann. Rundum nehme ich ihn sogar als potentiellen Sparringpartner eines gelungenen Bâtard-Montrachet wahr. Es herrscht die gleiche Tiefe, die gleiche Kraft, die gleiche Harmonie und Komplexität, die gleiche Mineralität, die gleiche Reintonigkeit im Glas, das ist purer Wahnsinn für die anspruchsvollsten Weinliebhaber. Das Holz ist perfekt eingebunden und ermöglicht es, dass die Düfte des Weins richtig zur Geltung kommen. Es strömen reintonige und präzise, frische Düfte nach gelbem Steinobst, vom Apfel bis zur Birne, von der Banane bis zur Zitrusfrucht aus dem Glas, wobei Bergheu und etwas würzige Ansätze das Gesamtbild abrunden. Das ist ganz grosses Kino, was da im Glas passiert. Alle Sinne sind hingerissen und das Umami-Gefühl setzt sich bis in den Mund fort. Vollmundig, saftig, geradlinig und doch fett, präzise und frisch, strukturiert und mit einem gewissen Schmelz ausgestattet, der Gaumen bietet eine frische, perfekt eingebundene Säure und viel Fleisch am Knochen sowie Aromen in der Fortsetzung des Bouquets. Ein Meisterwerk mit einem sehr langen Abgang, es dürfte schwierig sein, einen besseren Jahrgang zu produzieren. **18.25-18.75/20** (94-96/100).

In Deutschland kostet dieser Wein € 89.- bei [Saittavini](#) und € 94.- bei [Superiore](#). In der Schweiz ist er (anscheinend) bei [Terravigna](#) noch nicht erhältlich.

Terra di Monteverro 2018

Der Jahrgang 2018 gab Monteverro den Anlass, ein besonderes Etikett für den Terra di Monteverro zu gestalten, um die ersten zehn gemeinsamen Jahre (2008–2018) dieses Weins zu feiern. Zehn Jahre, während deren «bedeutende Begegnungen mit Freunden und Partnern, Momente der Freude, des Lachens und der Gemeinsamkeit, Messen, Veranstaltungen und Ernten» entstanden sind. In dieser Verkostungsbox für das Online-Tasting hat Monteverro gemäss den eigenen Worten «drei unterschiedliche Persönlichkeiten, die die vielen Nuancen dieses Weines zu erzählen wissen – und immer treuer Ausdruck des wahrhaftigen Maremma-Terroirs sind», zusammengestellt.



40 % Cabernet Sauvignon, 35 % Cabernet Franc, 20 % Merlot, 5 % Petit Verdot. 14 % Vol. Alkohol.

Jugendliche, intensive, geschliffene Nase mit einem grossartigen Verführungspotential. Selbstverständlich kann man diesen Wein bereits heute verkosten, eine weitere Reife von drei Jahren ist aber empfehlenswert. Grosse Gläser könnten auch die volle Entfaltung aller Düfte unterstützen. Es strömen einladende, reife, sehr frische, äusserst reintonige und harmonische Düfte nach roten Früchten, Himbeeren, aber auch schwarzen saftigen Kirschen, Pflaumen und Johannisbeeren sowie Thymian aus dem Glas, dazu Minze im Hintergrund, ein Hauch Tabak und Edelholz. Auch hier merkt man, dass der Terra wohl eher der kleine Bruder des Monteverro ist als ein Zweitwein. Aufgeschlossener, geschmackvoller, vollmundiger, präziser und frischer Gaumen mit reifen, seidigen, dichten Tanninen, einer stützenden Säure, einer generösen, komplexen roten Frucht auf einem Beet mineralischer Komponenten und mediterraner Kräuter. Ein durchaus gelungener Jahrgang, der bereits heute viel Genuss bietet und sich in den nächsten Jahren noch mehr steigern wird. **17.75-18/20** (92-93/100).

In Deutschland kostet dieses Erzeugnis €v42.- bei [Saittavini](#), [Superiore](#), [Vinothek Boller Weine](#), €v42.95 bei [Vipino](#), €v44.40 bei [Lobenbergs gute Weine](#). In der Schweiz kostet die Magnumflasche CHF 105.- bei [Shed Wine](#) und CHF 125.- bei [Schubi Weine](#).



[@Monteverro](#)

Tinata 2018

Beschreibung des Weinguts:

«Eine Hommage an die großen Rebsorten der Rhône, Syrah und Grenache, und der Beweis, dass sie auch in der südlichen Toskana ausgezeichnete Qualitäten ergeben. Ausdrucksstark, würzig und doch ausgesprochen elegant, ja geschmeidig, sind die Attribute unserer zweiten Spitzencuvée. Die Trauben wachsen in einer unserer besten Hanglagen, rund um eine jahrhundertalte Korkeiche in nächster Nähe zur Macchia, deren typische Aromen von Lavendel, Rosmarin und Thymian sich im Wein wiederfinden. Die Cuvée aus den beiden Sorten Grenache – steht für Frische und Eleganz – und Syrah – steht für Frucht, Kraft und Körper – macht diesen komplexen und geschmackstiefen Wein zu einer Ausnahmeerscheinung in der Toskana.»

70 % Syrah, 30 % Grenache. 14 % Vol. Alkohol.

Ausbau: 70 Prozent lagern für 16 Monate in französischen Eichenbarriques mit 40 Prozent neuem Holz; 30 Prozent lagern im Beton-Ei.

Elegante, raffinierte, geschliffene, tiefsinnige und

komplexe Nase, die tatsächlich sofort an eine grossartige Kreszenz aus dem französischen Rhônetal erinnert. Ob aus dem Süden oder dem Norden spielt dabei keine Rolle, alle Sinne sind wach und bereit, diesen betörenden Saft zu empfangen. Es strömen vielschichtige und doch zueinander völlig kohärente und kompromisslose, reintonige und präzise Düfte nach dunklen und schwarzen Beeren, Kirschen, Zwetschgen, aber auch Himbeeren sowie etwas Holundergelee aus dem Glas. Intensive blumige Noten kommen aktuell zum Vorschein, während Thymian und toskanische Kräuter sowie nicht zuletzt Paprikapulver das Bild abrunden. Das Holz ist sehr schön eingebunden und unterstützt das Duftspektrum. Diese Nase, die sich der Perfektion annähert, zeigt ein riesiges Potential auf. Vollmundiger, dichter, samtiger, geschliffener Gaumen mit einer unerschütterlichen Struktur, die Säure und die filigranen Tannine kombinieren sich wunderschön miteinander, ich las vor kurzem einen Bericht auf einem befreundeten Blog, dass Monteverro die Lehrjahre als hinter sich habe, hier in diesem genialen Tinata kommt das hervorragend zur Geltung. Es ist, ob Jean-Louis Chave und die Brüder Maurel von Clos Saint-Jean entschieden hätten, ein Erzeugnis aus einigen ihrer besten Trauben zu produzieren. Was für ein Schmelz, was für eine perfekt balancierte Frucht und einen langen Abgang, der an die Brombeeren in der Nase erinnert. **18.5/20** (95/100).



[@Monteverro](#)

In Deutschland kostet dieser Wein € 89.- bei [Saittavini](#), € 97.- bei [Superiore](#), wo Magnumflaschen ebenfalls erhältlich sind. Bei [Lobenbergs gute Weine](#) sind andere, ebenfalls durchaus empfehlenswerte Jahrgänge erhältlich. Beim Schweizer Importeur [Terravigna](#) ist der Jahrgang 2016 für CHF 95.- erhältlich.

Monteverro 2018

40 % Cabernet Sauvignon, 40 % Cabernet Franc, 15 % Merlot, 5 % Petit Verdot.

Ausbau: 24 Monate in französischen Eichenbarriques mit 80 Prozent neuem Holz.

Eindeutig der Riese, der mit Sassicaia und Orneillaia verglichen wird. Oder mit den Grands Crus aus Bordeaux. Ein unverzichtbares Erzeugnis, das seinen Platz in jedem edlen Keller verdient.

Betörend raffiniertes, tiefsinniges, frisches, geschliffenes, äusserst harmonisches, komplexes Bouquet mit reintonigen, präzisen, ausgereiften Düften nach schwarzen und blauen Beeren, Brombeeren, saftigen Schwarzkirschen, Johannisbeeren im Hintergrund, würzigen Elementen wie rotem Pfeffer, aber auch Lakritze und Tapanade, Kräutern... Man könnte sich stundenlang mit dieser Nase befassen und ganz klar weitere Komponenten finden. Das ist grosses Kino, was sich da im Glas auf die nächsten Jahre vorbereitet. Vollmundiger, breitschultriger, seidig-samtiger, geschliffener, raffinierter, eleganter und frischer Gaumen. Feinkörnige, knackige Tannine, die wiederum einen sinnlichen Tanz mit der perfekt eingebundenen Säure vollführen, komplexe Aromen nach roten Kirschen, Blaubeeren, etwas Kaffee und Tabak sowie wiederum einer feinen Würze. **18.5+/20** (95+/100).



komplexe Aromen nach roten Kirschen, Blaubeeren, etwas Kaffee und Tabak sowie wiederum einer feinen Würze. **18.5+/20** (95+/100).

In der Schweiz kostet dieser Wein CHF 145.- bei [Terravigna](#). Bei [Gerstl](#) sind andere Jahrgänge in verschiedenen Formaten erhältlich. In Deutschland kostet er € 139.- bei [Lobenberg's gute Weine](#), € 149.- bei [Superiore](#). Bei [Italian Wine Selection](#) sind Sonderformate erhältlich.

Autor: Jean François Guyard
25. November 2022

Lektorat: Carsten M. Stammen

Unser Mitarbeiter Carsten M. Stammen ist freier Fachjournalist mit den Schwerpunkten Wein und Gastgewerbe. Nach seiner Ausbildung zum Restaurantfachmann und dem Studium in der Tourismusbetriebswirtschaft war er zunächst in den Bereichen Kommunikation, PR und Weiterbildung tätig, bevor er Redaktionsmanager und Verkoster bei Wein-Plus wurde. Danach textete und verkostete er für einen internationalen Weinhandel in Deutschland und arbeitet heute für die Marketing- und Eventagentur Wein-Plus Solutions. Daneben ist er Buchautor, Dozent und Blogger zum Thema Wein.

Der vorliegende Text ist zur exklusiven Publikation auf www.vinifera-mundi.com und 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.