



Die Villa Corsini

©Principe Corsini

Principe Corsini

Neues aus dem Traditionsweingut mit Geschichte und Geschmack!

Principe Corsini, so heisst eine der schönsten Villen im Anbaugebiet des Chianti Classico. Principe Corsini, das bereits 1427 gegründet wurde, gehört heute noch der gleichen, aristokratischen Familie, den Corsinis. Sie besitzt eigentlich zwei Weingüter: die Fattoria Le Cortini ([Link](#)) in San Casciano Val di Pesa und die Tenuta Marsiliani ([Link](#)) im Maremma-Gebiet. Heute leitet Duccio Cortini beide. Ihm ist es auch zu verdanken, dass sich die Qualität der Erzeugnisse seit einigen Jahren stets und massgebend verbessert.



Die Villa Corsini

©Principe Corsini

Die Corsinis, 1000 Jahre Geschichte

Die Corsinis sind eine der ältesten und bedeutendsten italienischen Adelsfamilie, deren berühmte Vorfahren der heilige Andrea Corsini, der Bischof von Fiesole (1301-1374) und der Papst Clemente XII (1730-1740) waren, der die Kapitolinischen Museen gründete und den Trevi-Brunnen baute. Obwohl die Familie ursprünglich aus einer Gemeinde stammt, die bereits im Mittelalter mit Siena verbunden war, haben sich die Corsinis sehr früh in Florenz niedergelassen. Sie haben sogar zur kulturellen Ausstrahlung der Geburtsstadt der Renaissance beigetragen. «Hinterlassen Sie eine Spur in der Welt» ist der Wahlspruch der Familie. Duccio Corsini sorgt dafür, dass dieser zusammen mit seiner Frau Clotilde in der Villa Le Corti sowie zusammen mit seiner Schwester Sabina in der Tenuta Marsiliana umgesetzt wird. In diesem Sinne ist es nicht verwunderlich, dass deren Produkte biologisch ([Link](#)) und vegan hergestellt werden.

Last but not least machen wir gerne auf unseren Bericht vom 13. Januar 2020 ([Link](#)) aufmerksam, in dem wir auch über die facettenreiche und kulturell betrachtet reichhaltige Geschichte der Corsini geschrieben haben.

Die Villa Le Corti und die Tenuta Marsiliani

Die Villa Le Corti besteht aus einem Landgut von über 230 Hektar auf Hügeln in 250 bis 320 Metern Höhe und ca. 50 Hektar Weinbau. Erzeugt werden hier Wein und Olivenöl. Beim Wein handelt es sich hauptsächlich um Sangiovese, aber auch Merlot, Cabernet Sauvignon, Canaiolo und Colorino werden angebaut.

Das Weingut Tenuta Marsiliana liegt in der Maremma und von hier aus sind es nur wenige Kilometer zu den Stränden des Mittelmeers. Es kam erst 1759 in den Besitz der Familie Corsini und liegt gleich einer Trutzburg malerisch auf einem Hügel im Hinterland nahe Manciano. Die Tenuta Marsiliana umfasst heute rund 3000 Hektar mit ca. 18 Hektar an Weinbau mit Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot.



Die Tenuta Marsiliana

©Italian Botanical Heritage

Die Verkostung

Die Weine wurde durch Peter Mühlhäuser (pit) und Jean François Guyard (jfg) verkostet. Für den Austausch wurde eine klassische, dennoch moderne Collaboration-Lösung verwendet.

Villa Le Corti, **Principe Corsini Rosé**, **Vino Spumante Brut**

Dieser Rosé-Schaumwein stammt aus Südlagen in San Casciano in Val di Pesa. Er wird nach der Charmat-Methode hergestellt. Verwendet werden 100 % Sangiovese-Trauben, deren Reben im Durchschnitt 18 Jahre alt sind und auf Mergel und Flusssteinböden in einer Höhe von ca. 270-320 Meter stehen. Geerntet wird anfangs September, ca. 10-14 Tage vor der eigentlichen Sangiovese-Ernte für die normale Rotweinproduktion, dies per Hand und in kleinen Körben. Die Trauben werden sanft, vollständig aber nur kurz gepresst. Bei 14°C erfolgt sodann eine erste 24-tägige Gärung des Mostes. Anschliessend erfolgt eine zweite, nun zwölfwöchige Gärung wieder bei 14°C im Stahltank sowie eine einmonatige Reifung auf der Hefe. Die Auflage beträgt 10'000 Flaschen. Der Schaumwein strahlt schon durch das Flaschendesign Eleganz und Noblesse aus, es verwundert daher nicht, dass er 2019 als Aperitif an der Monaco Yacht Show gereicht wurde.

Trauben: 100% Sangiovese, Alkohol: 12 %

(pit): Hellrosa, fast lachsfarben und mit einem Glanz von frisch verarbeitetem Kupfer, Cremige Perlage, die sich jedoch relativ rasch verflüchtigt. An der Nase öffnet sich ein Bouquet von Linden- und Akazienblüten, roten Johannisbeeren, frischen Walderdbeeren, Himbeeren, etwas Mandarine und Zitrone sowie saftige reife rote Äpfel. Begleitet wird dies durch einen Hauch von Eukalyptus und einer erfrischend mineralischen Note. Am Gaumen kitzelt die cremige Perlage mit wie ein Bubble Spa. Der Wein besitzt einen kräftig druckvollen mittleren Körper und einen saftig erfrischenden Geschmack nach roten Johannisbeeren, rotem Apfel, saftiger Zitrone und Mandarinen. Brioche- und Viennoiserietöne bereiten Lust auf mehr. Langer schöner eleganter Abgang mit den schönen Fruchtaromen, fast etwas Mürbeteig und der Frische von zarter Minze. Die Januarbewertung von **16.25/20** (85/100) behalten wir gerne bei.

Der Schaumwein passt sehr gut als Aperitif, zu Focaccia, Flammenkuchen und Rosmarin-Gebäck, zu mit frischen Kräutern zubereitetem mediterranen Fisch, Fischcarpaccio, gegrilltem weissem Fleisch, einer mediterran gewürzten Gemüseplatte, asiatischem Essen, zu einem schön garnierten Sommersalat und zu cremigem herzhaftem Blauschimmelkäse.

In der Schweiz kostet dieser Wein bei **DIVO** aktuell CHF 12.40, in Deutschland ist er nicht erhältlich.



Villa Le Corti, **Venusio Rosé 2019**, Toscana IGT

Der Venusio ist der neue Rosé-Wein des Gutes, der erst am 1. September 2019 aus - wie kann es anders sein - 100% Sangiovese-Trauben geerntet wurde. Es ist ein eher bescheiden auftretender, aber äusserst süffiger Wein. Sehr schön fanden wir, dass er anstatt kapriziös, süss und mit Blingbling durch wahre Substanz und Eleganz überzeugte. Vielleicht liegt das aber auch daran, dass die Reben der Trauben dieses Weines im Schnitt 30 Jahre alt sind und daher kein Tamtam mehr nötig haben. Dieses Rosé eignet sich bestens zum Apéro, er wird aber mit Sicherheit auch einfach so den Sommer im Garten und mit der zugelassenen Anzahl an Freunden verschönern.

Name und das Etikett des Venusio stammen übrigens von einer Idee von Fiona, der Schwester von Duccio Corsini, die ihre Inspiration wie folgt beschreibt: "Für den Namen dachte ich an Venus, die Göttin, die mit dem landwirtschaftlichen Leben verbunden ist und inspirierende Muse der Gärten und Gemüsegärten sowie Beschützerin derer, die sie bebauen. Frosch und Affe als gute Omen-Kreaturen tragen eine grosse Traube auf ihren Schultern um die Mühen des Weinbaus zu symbolisieren".

Die Trauben stehen in einer Höhe von 270-350 Metern Höhe in Südlage bei nur 5.800 Pflanzen pro Hektar. Sie werden vor ihrer vollen Reife geerntet und der Kontakt mit den Schalen dauert nur wenige Stunden. Dann wird sanft gepresst und ohne Zusatz von Hefen kalt vergoren.

Traube: 100% Sangiovese. Alkohol: 12%

(pit): Blasses Hellrosa mit einem Hauch an fast kupferfarbenen leuchtenden Reflexen. An der Nase duftete es nach saftig frischen Erdbeeren, Himbeeren, schwarzen Johannisbeeren, Goji-Beeren, etwas weissem, saftigem Plattpfirsich und einem Hauch von frisch geschälten Mandarinen. Auch Zitronen, etwas Zitronenverveine und sogar Bergamottenoten zeigen Präsenz. Ergänzt wird dieser spannende Mix durch ein leichtes, aber verführerisches Briochearoma. Am Gaumen trocken, saftig, cremig, süffig, mit einer elegant stützenden Säure. Rhabarber, reife rote Stachelbeeren sowie schmackhafte Himbeer- und Mandarinaromen eröffnen einen wirklich schönen Genuss. Langer, erfrischender und mineralischer Abgang mit einer schönen Erinnerung an das komplexe Fruchtaroma gepaart mit einer elegant eingebetteten Säure.

Passt zu gesalzenen Pistazien, Zitronen- oder Spargelrisotto, Crevetten und Krustentieren, Kalbskotelett vom Grill, vegetarischem Essen oder einfach so. **17.5/20** (91/100).

Der Wein ist in der Schweiz und in Deutschland leider nur schwer zu bekommen. Bei Principe Corsini direkt ist er online für [€ 9.95](#) zu beziehen.

Villa Le Corti 2016, Chianti Classico DOCG

Ein erschwinglicher Chianti, der in seiner Preiskategorie alle Sinne durcheinander bringt. Die Rebstöcke sind im Durchschnitt 27 Jahre alt. Der Weinberg wird biologisch geführt. Es erfolgte ein biologischer Säureabbau im Stahltank und ein Ausbau in Zementtanks und in grossen Holzfässern.

Trauben: 95% Sangiovese, 5% Colorino

Alkohol: 14 %

(jfg): Bereits in der appetitlichen, einladenden, frischen Nase fallen köstliche und reintönige Düfte nach saftigen, dunkelroten Kirschen, Pflaumen, Brombeeren Blumen wie blaue Pfingstrosen und Veilchen, aber auch rauchige Noten vom Holz auf. Das Aromenbild wird durch pfeffrige und erdige Elemente abgerundet. Das Ganze wirkt leichtfüssig und besonders angenehm und erweist sich als eine aufreizende Einladung für eine Reise in die Toskana. Vollmundiger, zarter, fülliger, ausgewogener und saftiger Gaumen. Finessenreiche, konzentrierte Tannine, genau die Säure, die man sich in so einem Wein wünscht, die rote Frucht ist generös, elegant, sie schmeckt wiederum nach Kirschen und Pflaumen, mineralische Komponenten, darunter erfrischende, salzige Ansätze liefern eine angenehme Komplexität, während der Abgang anhält und zeigt, dass nichts eilt, um dieses Erzeugnis zu geniessen. **17.5/20** (91/100).

(pit): Passt gut zu rotem Fleisch, guten italienischen Wurstprodukten und Pasta Bolognese.

In der Schweiz für CHF 17.50 bei [Hoferweinandspirits](#) zu beziehen und in Deutschland bei [Casamolina](#) für EUR 10.95 erhältlich.



Villa Le Corti, Cortevecthia 2016, Chianti Classico Riserva DOCG

Ein eleganter, weicher und vegan vinifizierter Wein. Die Reben sind im Schnitt 33 Jahre alt. Die alkoholische Gärung findet in kegelstumpfförmigen offenen Stahltanks unter Einsatz einheimischer Hefen in einem Zeitraum von 14 Tagen bei 26°C statt. Die Reifung erfolgt dann 16 bis 20 Monate in Eichenfässern von 27 Hektolitern, gefolgt von einer Flaschenreifung von 6 Monaten.

Trauben: 95 % Sangiovese, 5 % Colorino. Alkohol: 13.5 %

(pit): Mitteltiefes Rubinrot mit leicht violetten Reflexen. An der Nase reife schwarze Kirschen und Brombeeren, schwarze Johannisbeerenkonfitüre, dunkle Pflaumen und ein Hauch von Rumpunch. Eiche, nasses Unterholz etwas Tomatenblatt. Vanille, Zimt und Nelkenblüten und ein verführerischer Duft nach frischen BaslerLeckerli. Was für eine spannende Mixtur! Am Gaumen etwas dezenter als an der Nase, dennoch ein schöner komplexer und voller Körper. Saftig schöne reife schwarzen Kirschen, Eiche, ein Duft nach frisch gegerbten Lederhandschuhen, mittelsüßer Lakritze und ein Hauch an leicht grasiger Minze. Hohe Säure und noch zu bändigende Tannine. Langer saftig fruchtiger Abgang mit schönen Lakritzenoten. Lagern und später wieder geniessen! **17.25/20** (90/100).

Passt zu Lasagne, Pasta mit Ragout, geschmortem Lamm, fast allem aus dem Dutchoven, Bistecca Fiorentina und sehr reifem Hartkäse.

In Deutschland erhältlich bei [Victoria-Weine](#) für € 21.00. In der Schweiz ist der Jahrgang 2015 an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Bei [Principe Corsini](#) direkt ist er online für € 21.50 zu beziehen.



Villa Le Corti, **Don Tommaso 2016**, Chianti Classico Gran Selezione DOCG

Der ebenfalls als vegan qualifizierte Chianti Classico "Don Tommaso" von Principe Corsini ist seit Jahren ein Aushängeschild des Gutes. Benannt nach einem Vorfahren der Familie Corsini erzielt er jedes Jahr aufs Neue zahlreiche Auszeichnungen. Der Jahrgang 2016 wurde durch Daniele Cernilli -DoctorWine- ([Link](#)), den Autor des «Ultimativen Weinführer Italiens 2020» ([Link](#)) mit 93/100 bewertet. Selbst jung ist er bereits ein Hochgenuss! Die im Jahrgang 2016 zugegebenen mehr an 5 % Merlot bändigen den reifen Sangiovese auf eine elegante subtile Art und sorgen für höchste Eleganz und hohen Genuss.

Die Reben für diesen Spitzenwein sind im Durchschnitt 28 Jahre alt. Die Ernte der besten Sangiovese-Trauben des Gutes erfolgt von Hand, die Trauben werden entrappt und in offene, kegelstumpfförmige Stahltanks gefüllt. Nach 24 Stunden bei 20°C werden die Trauben mit einheimischen Hefen geimpft. Die Gärung dauert 18 Tage für Sangiovese und 16 Tage für den Merlot, beides bei einer Höchsttemperatur von 28° C. Die Reifung erfolgt 16 Monate in Tonneaux von 500 und 700 Litern und mindestens 14 Monate in der Flasche.

Trauben: 80% Sangiovese, 20% Merlot (5% mehr Merlot als 2015)

Alkohol: 14.5%

(pit): Mitteltiefes Rubinrot mit violetten Reflexen. An der Nase verführerische reife schwarzen Kirschen, Himbeeren, Zwetschgen und Dörrpflaumen. Akazienblüten, Veilchen, etwas Lavendel und getrocknete Tomaten. Vanille, Lakritze sowie Gewürznelke. Was für eine schöne Komposition! Fast bleibt die Zeit stehen. Am Gaumen ein wunderbar voller aber noch etwas junger Körper. Eine hohe aber gut integrierte Säure, wunderbare Tannine, die allerdings klar noch Reife brauchen. Saftige schwarze Kirschen, Kubeben-Pfeffer, noch zu glättendes Leder, Vanille, dunkel geröstete Espressobohnen, Tabaknoten wie vor dem Drehen einer feinen dominikanischen Puro. Unbedingt lagern und in 2 wieder hervorholen. Es wird sicher ein Hochgenuss. Unsere Januarbewertung zum Jahrgang 2015 betrug 18/20 (93/100). Den 2016 bewerten wir bisher mit **17.75/20** (92/100).

Passt zu rotem Auberginenlasagne, Grillfleisch, Saltimbocca, Wildschein, gegrilltem Lamm, Risotto

mit Steinpilzen und zu reifem Schafs- und Ziegenkäse.

Der Jahrgang 2016 war zum Zeitpunkt dieses Berichtes in der Schweiz und in Deutschland noch nicht erhältlich, dürfte sich aber preislich um CHF 32-38 und € 25 - 32 bewegen. Bei Principe Corsini direkt ist er online für [€ 30.00](#) zu beziehen. In der Schweiz sind die Jahrgänge 2013, 2014, 2015 an verschiedenen [Adressen](#) und in Deutschland quasi alle Jahrgänge zwischen 2009 und 2015 ebenfalls an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Wir haben den Jahrgang 2015 mit 18/20 (93/100) in unserem entsprechenden Bericht ([Link](#)) bewertet.



©Principe Corsini

Villa Le Corti, **Zac 2016**, Chianti Classico Gran Selezione

Der erst seit 2008 produzierte organische Zac ist ein reinrassiger Sangiovese aus dem ca. 2.5 Hektar grossen Weinberg Gugliaie in 270 Meter Höhe der Familie. Gewidmet wurde er Anna Corsini, der Schwester von Prinz Tommaso Corsini, die von Ihren Enkeln und Urenkeln mit dem Spitznamen „Zac“ (Akronym auf Zia, was Tante bedeutet plus A für Anna und C für Corsini) betitelt wurde. Ich frage mich, ob ich eine solche Tante auch gerne gehabt hätte. Zumindest der Wein ist rassig, sexy, verführerisch und sehr elegant!

Die Reben für diesen Wein stehen auf einem Galestroboden ([Link](#)), ein blaugrauer Kalkstein-Schieferboden, wie er in den besten Lagen der Toskana vorkommt. Das Vorhandensein von Flusskieselsteinen im Boden sorgt für ein optimales Skelett für die Reben. Die Reifung des Zac findet in 16 bis 18 Monaten hauptsächlich in gebrauchten Barriques statt, gefolgt von weiteren 12 Monaten Reifung in der Flasche.

2016 wurde der Zac zum Chianti Classico Gran Selezione. Bis zum Jahrgang 2015 unterlag der elegante Zac der Kategorie IGT, unter welcher schon mancher Top-Wein als Super Tuscan bekannt wurde. Duccio Corsini benennt den Grund für diese Neueinstufung des Jahrgangs 2016 damit, dass hierdurch

der dreihundertste Jahrestag des Edikts von 1716 geehrt werden solle. Grossherzog Cosimo der Dritte de Medici hatte am 24. September 1716 für das Chianti-Gebiet die erste Verordnung für Weinproduktion innerhalb dieser Gebietsgrenzen erlassen und war somit der Erste, der in der europäischen Weingeschichte die Verbindung zwischen einem geographischen Gebiet und den dort produzierten Wein erschuf.

Die Produktion liegt bei lediglich 4.000 Flaschen pro Jahr. Das erklärt, warum der Wein nur schwer erhältlich ist und auch bald vergriffen sein dürfte.

Traube: 100% Sangiovese

Alkohol: 15%

(pit): Tiefes Rubinrot. An der Nase saftige schwarze Kirschen, süsse schwarze Johannisbeeren, Brombeerkonfitüre und dunkle Pflaumen, Ein Duft nach Tabak wie nach der leider vergriffenen Trompetazigarre von Avo Uvezian. Vanille, süsse Lakritze, etwas Nelke, hauchdünnes frisch gegerbtes Wildleder, und ein Hauch von einem dunkel gerösteten starken Espresso. Das ist elegant, harmonisch und verführerisch. Am Gaumen angenehm frisch, samtig, fruchtig, voller Körper, bereits gut angeschliffene Tannine, eine schöne stützende Säure, sanfter aber bestimmter Druck. Langer harmonisch runder Abgang mit betörenden Geschmacksnoten aus Himbeerkonfi, dunkler Pflaume und den Düften nach zartem Wildleder und noch trocknenden Tabakblättern. Noch schlafen lassen und erst in 2-5 Jahren wecken!

James Suckling bewertete diesen eleganten Wein mit ganzen 97 von 100 Punkten. Wir sind der Auffassung, dass er durchaus ein sehr hohes Potenzial besitzt und vergeben daher **18/20** (93/100).

Passt zu Lasagne, Kalbskotelett vom Grill Schweinsfilet mit Rosmarin oder Salbei und klar zu reifem Parmesan oder einem anderen guten Hartkäse.

Der Jahrgang 2016 dieses Gran Selezione war zum Zeitpunkt dieses Berichtes in der Schweiz und in Deutschland noch nicht erhältlich. Bei Principe Corsini direkt ist er online für [EUR 52.50](#) zu beziehen.



Die Lage Gugliaie

©Principe Corsini



Tenuta Marsiliana, Vermentino 2018, Toscana IGT

Weine aus Vermentino-Trauben sind meist als vollmundig bekannt, besitzen eine erfrischende Säure und sind geprägt von Apfelaromen. Daher waren wir sehr gespannt auf dieses Produkt. Ein enigmatisch herzhaft-fruchtiger Genuss mit deutlich Säure und ein salziger Unterton kam dann ins Glas. Alles andere als einfach! Der organisch angebaute Wein aus Capalbio/Grosseto aus einer Südlage in 80 Meter Höhe wächst auf einem dränierten Boden aus Sand und Schlick. Die Ernte erfolgt auch hier von Hand. Die Trauben werden entrappt und zerdrückt und kommen dann für 16 Stunden bei einer Temperatur von 5° C in Stahltanks. Die Gärung dauert 15 Tage bei 12° C. Wir finden, es ist ein relativ einfach strukturierter, herausfordernder, aber durchaus genussvoller Wein.

Traube: 100% Vermentino

Alkohol: 12%.

(pit): Leuchtendes Zitronengelb, fast schon Goldgelb. An der Nase Quittengelee, Mangostane, überreife Zitronen, Boskoop, Plattpfirsich, Conference Birnen, ein Hauch von Linden- und Holunderblüten, süßliche Noten von getrockneter Ananas und Aprikosen, Gras- und Petroleumnuancen. Am Gaumen trocken und ein Spiel zwischen der deutlich präsenten Säure, den Fruchtaromen und Grasnoten, etwas Brioche, Bittermandel-Nuancen und einer salzigen Mineralität. Langer frucht- und säurebetonter mineralischer Abgang. Wir teilen die Einstufung von James Suckling mit **16.75/20** (88/100), weisen jedoch darauf hin, dass dieser interessante und spannende Wein alles andere als Everybodys Darling ist und daher nicht einfach zu beurteilen ist.

Passt gut zu heiss geräuchertem Lachs aus dem Demeyere Räuchertopf oder anderen Fischgerichten, zu fleischlosen mediterranen Gerichten, Spaghetti Carbonara oder einfach so als eher komplexer säure- und mineralisch betonter Genuss.

Der Wein ist in der Schweiz und in Deutschland aktuell leider schwer zu bekommen. Bei Principe Corsini direkt ist er online für [€ 9.95](#) zu beziehen.



Tenuta Marsiliana, Birillo 2017, Costa Toscana IGT

Eine Assemblage aus Cabernet Sauvignon und Merlot aus 20-jährigen Rebstöcken auf Meereshöhe aus einem organisch geführten Weinberg. Der Einstiegswein des Gutes reifte 12 Monate in gebrauchten Barriques.

Trauben: Cabernet Sauvignon und Merlot

Alkohol: 14%.

(jfg): Dieser Wein überrascht durch seine unmittelbare Zugänglichkeit, seine Geschmeidigkeit und seinen ausgewogenen, fruchtigen Körper. Es strömen unkomplizierte, wobei auch frische, vielschichtige Düfte nach Kompott roter und dunkler Beeren, darunter Brombeeren und Johannisbeeren, Muskatnuss und etwas Leder, während das sehr gut eingebundene Holz Ansätze von Tabak und einer feinen Würzigkeit liefert. Animierend, klassisch italienisch und sehr sauber vinifiziert. Der Gaumen zeigt sich vollmundig, weich, ausgewogen und sehr gastronomisch. Was ich eben als „italienisch“ bezeichne. Erinnert mich in seinem Stil an gewisse Tiraden aus Les Gouttes de Dieu, wenn eine Figur sagt, dass sie solche Weine liebt, die einem den ganzen Tag begleiten, während französische Erzeugnisse zu kompliziert seien. Eine Tirade? Nein, eigentlich ein Kompliment. La dolce vita. Dieser Gaumen besitzt eine gute Struktur, die Tannine sind zart und angenehm dicht, die Frucht verführt, ohne demonstrieren zu wollen, schwarze Kirschen, wiederum Brombeeren, Pflaumen, alles in einem würzigen, pfeffrigen Topf, das macht Spass und so soll es auch sein. Bis zum warmherzigen Abgang. **17.25/20** (90/100).

Passt zu Gnocci mit würziger Specksauce, Flammkuchen und reifem Käse.

Dieser Wein ist in Deutschland an verschiedenen [Adressen](#) erhältlich. Er kostet ab € 10.95. In der Schweiz kostet er CHF 18.50 bei [Flaschenpost](#). Bei [Principe Corsini](#) direkt ist er online für €13.- erhältlich.

Tenuta Marsiliana, **Marsiliana 2015**, Costa Toscana IGT

Beim Marsiliana handelt es sich um den limitierten Grand Vin, also das Flaggschiff des Gutes. Er ist das prunkvolle Ergebnis aus einer Zauberformel der besten Trauben des Gutes von den Sorten von Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Das Durchschnittsalter der Reben beträgt rund 20 Jahre. Duccio Corsini möchte mit dieser Assemblage einen Bogen zwischen dem klassischen Bordeaux-Mix und der warmen und tiefen Kraft der toskanischen Küste herstellen. Tief dicht, elegant, intensiv und verführerisch weich handelt es sich hier um einen wahrhaften Super-Tuscan.

Nach einer Ernte von Hand wurden die Trauben entrappt und in offene Stahltanks 24 Stunden bei 20°C mit einheimischen Hefen gelagert. Die Gärung dauerte 16 Tage bei einer maximalen Temperatur von 28°C. Die Reifung erfolgte während 15 Monaten in Fässern, gefolgt von einer zwölfmonatigen Flaschenreifung.

Trauben: Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot (%-Werte nicht veröffentlicht)
Alkohol: 14.5%



(pit): Wahrhaft ein tiefes Rubinrot. An der Nase intensive schwarze Johannisbeere, dunkle Pflaumen, Waldbeeren, Brombeeren, etwas Lorbeer sowie grüne Paprika und Farnnoten. Süß-herbe Lakritze, Bourbonvanille, mediterrane Kräuter, Harztöne von Mittelmeerkiefern und weitere balsamische Noten. Sehr spannend! Am Gaumen eher zurückhaltend, dicht, voller Körper, schwarze Johannisbeere, feinkörniges aber noch wildes Tannin, hohe Säure, 70%-ige Schokolade, Eiche, getrockneter Kräutersaibling und etwas Süssholz. Langer trockener Abgang mineralisch und eine deutlich ziehende Säure. Liegenlassen! Der Wein ist mindestens 10 Jahre lagerfähig und dürfte in 2-4 Jahren ein Hochgenuss sein. Sicher ein Juwel im Keller für Liebhaber grossartiger, toskanischer Weine. Derzeit **17.5/20** (91/100) aber sicher steigerungsfähig.

Passt zu mallorquinischen Kartoffeln, rotem Grillfleisch und reifem Hartkäse.

In der Schweiz kostet dieser Wein ab CHF 32.50 an verschiedenen [Adressen](#). In Deutschland ist er nicht erhältlich. Bei Principe Corsini direkt ist er online für [EUR 27.50](#) zu beziehen.

Text & Fotos: Peter Thomas (Pit) Mühlhäuser
6. Juni 2020

Lektorat & Layout: Jean François Guyard

Unser Redaktor **Peter Thomas Mühlhäuser (Pit)**, Jahrgang 1965, hat in Deutschland Jura studiert, ist Jurist lebt nun seit 13 Jahren in der Schweiz. Als erfahrener und leidenschaftlicher Weinliebhaber besucht Pit gerne Weingüter auf der ganzen Welt, um neue Trends kennenzulernen und darüber zu berichten. Er ist ein interner Berater von Vinifera-Mundi für solche Themen. Er ist auch daran interessiert, Speisen mit Wein zu kombinieren. Pit begann Mitte 2018 mit der Arbeit für Vinifera-Mundi.

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.