



Corzano e Paterno

Il Corzanello Rosato IGT



, 750 ml



Italy,



9911010067



Alkoholgehalt:

0,0 %

Food recommendations

from Marian Henß

Gebratene Maultaschen mit Eierschwammerl, Petersilie und Spinat

Linguini mit gelbem Tomaten-Sugo und gerösteten Haselnüssen

Falsches „Vitello Tonnato“: Carpaccio vom Sellerie mit Thunfisch-

Crème und frittierten Kapern

Tasting review

by Marian Henß on 05.10.2024

Ende der sechziger Jahre konnte der Schweizer Architekt Wendel Gelpke von den Nachfahren einer Florentiner Adelsfamilie ein altes, verwaorlostes Landgut in der nördlichen Toskana erwerben, die Fattoria Corzano. Einige Jahre später kam das benachbarte Anwesen Paterno hinzu, welches auch mit viel Arbeit wieder hergerichtet wurde. Heute umfasst der Besitz 140 ha Land, wovon 18 ha mit Weinreben bestockt sind. Aljoscha Goldschmidt, der Neffe Wendelins, leitet das Weingut gemeinsam mit seiner Nichte Arianna mit Hingabe und einer wunderbaren Ruhe, die sich in seinen Weinen wiederfindet. Auf Corzano entstehen sehr elegante und weiche Weine, vom „normalen“ Chianti über den Riserva „Tre Borri“ bis hin zu einem extrem langlebigen Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet – dem „Il Corzano“. Ein besonderes Augenmerk gilt aber auch dem Weißwein „Corzanello Bianco“.

Farbe:

Zartes Lachsrosé mit hellen Reflexen

Nase:

Il Corzanello Rosato duftet herrlich jugendlich. Es ist Anfang Oktober und der Wein lebt noch deutlich von den Nuancen der Gärung und damit reichlich Hefe. Dies ufert auch schnell in mandelige Aromen aus. frische gehackte Mandeln sowie die Blüte breiten sich im Glas aus. Dahinter verbirgt sich etwas Rose sowie auch Orangenblüte. Orangen kommen von Zeste bis Saft vollends zur Geltung. Erdbeere, Himbeere und Sauerkirsche sorgen für die nötige Frucht. Roter Früchtetee wirkt wegweisend im Hintergrund. Dazu kommen auch mediterrane Akzente wie z.B. Garrigue, getrockneter Thymian und Pinie.

Gaumen:

Am Gaumen hält er alles, was er verspricht. Leicht und rassig. Fruchtig, aber nicht vordergründig. Zurückhaltende Frucht, dafür ein Trinkfluss, der auf Bitterstoffen basiert. Genau diese Bitterstoffe sind so wichtig und oftmals verkannt. Seien Frucht ordnet sich dabei wunderbar unter, ohne im Verborgenen zu bleiben. Die Bitterstoffe erinnern im Nachhall an grüne Mandeln und Oliven. Seien florale und mediterrane Seite prägt den Nachhall. Die Hefe sorgt noch für ein wenig Schmelz in diesem jungen Stadium. Dies wird sich aber legen. Dann bleibt sein saftiger Kern. Voller Ausdruck und doch einfach ein genialer Wein für jeden Tag.