



Corzano e Paterno

Il Corzanello Bianco IGT



, 750 ml



Italy,



9911010074



,,

Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

– Pasta Aglio e Olio mit Sardelle und Fenchelsaat

– Calamari fritti

– Salat von gezupftem Kaninchen mit Kräutervinaigrette und grünem

Spargel

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 11.04.2025

Ende der sechziger Jahre konnte der Schweizer Architekt Wendel Gelpke von den Nachfahren einer Florentiner Adelsfamilie ein altes, verwahrlostes 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:

Helles Blassgelb mit silbernen Reflexen.

Nase:

Der 2024 Il Corzanello bianco von Corzano e Paterno ist ein Gassenhauer von einem italienischen Weißwein: fruchtbetont beschwingt wird er in der Nase kräuterwürzig konterkariert von der toskanischen Macchia, die an Lorbeer und Rosmarinblüten im Frühjahr denken lässt. Grünes Kernobst dreht die Fruchtreger nach oben, zart zitrische Noten geben ihm zusätzlichen Schliff. Trotz des wilden Sorten-Mixes ein klarer Toskaner dank seines würzigen Rückgrats.

Mund:

Auch am Gaumen ist der Il Corzanello ein Highroller mit stabiler Performance. Saftig mit cremigem Schmelz und herb flankiertem, rasantem Trinkzug stillt er die Sehnsucht nach der Toskana in der ersten Frühlingssonne. Ein absoluter Crowd-Pleaser sowie Blueprint für einen herkunftsgeprägten Weißen aus der Toskana. Milde Säure, zurückgenommene Frucht und zartherber Charakter mit knochentrockenem Naturell. So geht weiße Toskana.