



Corzano e Paterno

Il Corzanello Rosso IGT



2024, 750 ml



Italien, Toscana



9911010077



Cabernet Sauvignon, Merlot, Sangiovese

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Geschmorte Lammschulter mit Thymian-Jus und cremiger Polenta

Flanksteak vom Grill mit dicken Bohnen und Speck

Rote-Bete-Risotto mit Pecorino und Petersilie



Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 27.08.2025

Info:

Die Fattoria Corzano e Paterno liegt in der Nähe von San Casciano Val di Pesa, etwa zwischen Florenz und Siena. Die Weinberge erstrecken sich auf den Hügeln von Corzano und Paterno, entlang der historischen Via Cassia.

Die Rebflächen liegen auf kalkig-tonigen Böden mit abgerundeten, glatten Kieseln – ehemalige Meeresablagerungen also, die dem Terroir Frische und Mineralität verleihen. Die Weinberge befinden sich auf etwa 300 m Höhe.

Der Il Corzanella Rosso ist ein fruchtbetonter Rotwein und besteht aus einer Cuvée von Sangiovese, Cabernet Sauvignon und Merlot. Trauben werden von Hand geerntet, anschließend kühl verarbeitet. Gärung mit indigenen Hefen, also ohne oder mit nur minimalem Zusatz von kultivierten Hefen. Mazeration erfolgt relativ kurz (max. etwa 5 Tage). Der Wein wird 5 Monate in Edelstahltanks ausgebaut – keine neuen Holzfässer, um die Frische zu bewahren.

Farbe:

Zartes Purpur mit hellem Rand und brillantem Glanz.

Nase:

Einladend, charmant und fruchtbetont: die Sangiovese-DNA zeigt sich in Schattenmorelle, Süßkirsche, Brombeere, Himbeere und Walderdbeeren. Dazu gesellen sich Holunder, Cassis und Hagebutte, die eine feinherbe, markante Facette hinzufügen. Roter Früchtetee, Berberitzen und Hagebuttenaufguss unterstreichen die saftig-leichte Richtung. Ein Hauch Lakritz und Bitterschokolade bringt Tiefe, begleitet von mediterran-ätherischen Noten wie Rosmarin, Thymian, Pinien- und Tannennadeln. Wacholder und Piment runden das würzige Profil subtil ab – insgesamt eine sehr klare, schlanke und saftige Duftkomposition.

Gaumen:

Saftig, leichtfüßig und von lebendiger Säure geprägt. Der Wein zeigt einen knackig-frischen Fluss mit feiner Adstringenz, die an das Beißen in frisch gepflückte Beeren erinnert. Tannine sind nur hauchzart vorhanden, seidig und unaufdringlich. Stattdessen dominieren Transparenz, Saftigkeit und animierende Frische. Ein unkomplizierter, eleganter Rotwein, der gleichermaßen sommerlich gekühlt wie winterlich temperiert überzeugt und jederzeit zugänglich bleibt.