



Martel.
Wein geniessen.



Castello La Leccia, Giuliano

Chianti Classico Riserva DOCG, bio

Winzer	La Leccia
Region	Toscana
Subregion	Chianti Classico
Jahrgang	2014
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	Chianti Classico Riserva DOCG, bio
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Sangiovese, Malvasia Nera
Anbauart	biologisch
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	14.50 % Vol.
Passt zu	Charcuterie, Lamm, rotem Fleisch, Wild, italienische Speisen aller Art, Pilz & Pilzspeisen, Trüffelgerichten
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

La Leccia, eine alte Festung auf einer Anhöhe südlich von Castellina, verfügt über ein superb Potential an ausgezeichneten Reblagen und alten, noblen Sangiovese-Rebstöcken. Francesco Daddi, bis 2018 auch Besitzer, ist ein unermüdlicher, gleichzeitig locker-souveräner Qualitätsfanatiker und engagierter Kreateur für dieses herrliche Castello, ein Spitzenweingut und Gasthof in einem. Als Partner zum Chianti-Klassikererzeugt Daddi auch eine Riserva-Qualität zu Ehren des Vaters Giuliano. Es ist eine Edelselektion der besten Sangiovese- und Malvasia Nera-Trauben. Superber Toscana-Topwein, jetzt auch Bio-zertifiziert.

Weingut La Leccia

Personen	Besitzer und Gutsleiter bis 2018/19: Francesco Daddi Önologe: Paolo Salvi
Rebberge	14 ha, 300-500 m ü.M.
Sortenspiegel	Sangiovese
Weinstil	Reiffruchtige Rotweine mit feiner Tanninstruktur. Dichte und tiefe Farbe, typisch kirschige Sangiovese-Frucht, würzig, ausgezeichnete Balance mit Tannin, Säure und Alkohol. Bereits in jungen Jahren genussbereit, rund 6 Jahre Reifepotential.



La Leccia, eine alte Festung bei Castellina, liegt traumhaft im Herzstück des Chianti-Classicogebietes gelegen mit wunderbarer Rundschau inklusive Siena. Das Weingut, seit kurzem in Schweizer Besitz, basiert auf den exzellenten Lagen und der vorbildlichen Aubauarbeit der Familie Daddi, welche von 1919 bis 2018 eine hundertjährige Geschichte schrieben. Einen echten Schatz stellen die Rebberge mit alten, noblen Sangiovese-Rebstöcken dar. Kompromissloses Qualitätsdenken wird hier mit Leib und Seele gelebt!

Ausschliesslich organische Düngung und strikte Ertragsregulierung im Rebberg erlauben ein optimales Heranreifen der Trauben. Alle Weine vergären temperaturkontrolliert in modernen Stahltanks und kommen anschliessend in grosse Fässer und Barriques aus Eichenholz. Kein Wunder also, dass der Paradewein in der «NZZ am Sonntag» unter 33 Chianti Classicos obenaus schwang.

Eine spezielle Erwähnung verdient das historische Schloss, dessen Keller nicht nur das Weingut beherbergen. Mit grosszügigen Designzimmern und einem generösen Garten bietet das Haus Agriturismo auf allerhöchster Stufe.