



Castello La Leccia

Chianti Classico DOCG, bio

Winzer	La Leccia
Region	Toskana
Subregion	Chianti Classico
Jahrgang	2017
Flaschengrösse	75 cl
Qualifizierung / Lage	Chianti Classico DOCG, bio
Kategorie	Rotwein
Traubensorte	Sangiovese
Anbauart	biologisch
Körper	mittelschwerer Wein
Alkoholgehalt	14.50 % Vol.
Passt zu	Charcuterie, Grilladen, rotem Fleisch, Pizza, vegetarischen Gerichten aller Art
Trinkreife	mittleres Reifepotential (bis etwa 10 Jahre nach Ernte); kann an Komplexität und Feinheit gewinnen

La Leccia, eine alte Festung bei Castellina, liegt traumhaft im Herzstück des Chianti-Classico-Gebietes gelegen mit wunderbarer Rundschau inklusive Siena. Seit kurzem ist das Weingut in Schweizer Besitz. 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. Der Classico La Leccia bewegt sich auf dem Niveau der besten Protagonisten der Region, in Sachen Preis/Genuss ist er allerdings auch noch absolut «unschlagbar». Aromatisch erleben wir Toscana und Sangiovese in Reinkultur, vorbildlich die pure Farbe und Frucht.

Idealer (und zugleich nobler) Hauswein.

Weingut La Leccia

Personen	Besitzer: Familie Sonderegger Önologe: Guido Orzalesi
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-Classico-Gebietes 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 Classics 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.