



no image

Klima

Der Jahrgang 2012 war geprägt von einem ausgesprochen kalten Winter, in dem auch die Schneefälle nicht fehlten. Das Frühjahr begann mit trockenem und kühlem Wetter, so dass sich das Austreiben um einige Tage verzögerte; die anschließenden phänologischen Phasen nahmen dank des trockenen heißen Sommers einen normalen zeitlichen Verlauf. Niederschläge in den ersten Septembertagen ermöglichten den Pflanzen, wieder ins Gleichgewicht zu kommen und den Prozess der Beerenreife regulär fortzusetzen. Von Ende September bis in die ersten Oktobertage fand die Lese der verschiedenen Riesling-Parzellen statt.

Weinbereitung

Die Lese erfolgte von Hand. Nach dem Abbeeren wurde das Rebgut behutsam gepresst, um so schonend wie möglich den Saft zu extrahieren. Nach der alkoholischen Gärung in Inox-Edelstahlbehältern bei Temperaturen von nicht über 16° C wurde der Wein bis zur Flaschenabfüllung bei einer Temperatur von 10° C gelagert. Anschließend folgte eine Verfeinerung in der Flasche.

Geschichte

Das Gut Monteloro liegt in der ersten Apenninenzone hinter Fiesole nahe bei Florenz. Es erstreckt sich über ein Gebiet von 450 ha, davon derzeit 94 ha Rebflächen in Quoten von durchschnittlich 500 m, eine für den Anbau von Riesling einzigartige Lage, die sich durch frisches Klima im ganzen Jahr und mineralienreiche Böden auszeichnet, ein ideales Terroir in der Toskana für aromatische Weißweine. Monteloro war einmal das Land aristokratischer Florentiner Familien wie etwa denen von Beatrice Portinari und Dante Alighieri, die sich im Sommer an solchen Orten dem Landleben hingaben. So wird erzählt, dass diese unverwechselbare Landschaft von Wäldern und kleinen weißen Straßen zu Dantes Reise in der Divina Commedia inspirierte. Die phantastischen Wesen mit Drachenflügeln und dem Körper eines Tritons, die sich im Firmenzeichen miteinander verflechten und das «M» der Tenuta Monteloro bilden, sind eine Hommage an die Dantesche Reise. Der Name Mezzobraccio ("Halber Arm") geht auf eine alte Florentiner Maßeinheit zurück, die in ländlichen Gebieten für kleine Grundstücke benutzt wurde und aus dem bekannteren Maß Braccio Fiorentino abgeleitet ist. Mezzobraccio wird seit dem Jahrgang 2007 erzeugt.



Verkostungsnotizen

Blasses Strohgelb mit goldenen Reflexen. Feiner klarer Duft, der auf Noten von Aprikose und Akazienhonig eine schöne Komplexität entfaltet, im Hintergrund Gewürznoten von Heu und Oregano. Am Gaumen bewahrt der fruchtige Part Reife und Süße, die von guter Schmackhaftigkeit und Säure gestützt werden. Im Finale heben sich deutliche Petroleumnoten ab, deren Intensität mit dem Alter zunehmen wird.