

1. Festtagsweine

Drei ausgesuchte Weine für die Feiertage.

– im Laden Degubox für 48,00 € (statt 56,50 €, nicht im Versand)

Roero Arneis »Daivej« D.O.C.G. 2024

von Deltetto (Canale d'Alba)

Auslese-Lagenwein; strohgelb; charmante Noten von Äpfeln und exotischen Früchten; trocken und erfrischend, sehr ausgewogene Säure, elegante Struktur; 100% Roero Arneis; Fermentation bei 18°C im Edelstahltank

Weinberg: Einzellage Daivej, Gemeinde Canale, über 20 Jahre alte Rebstöcke
Ertrag: 55 hl/ha
Alkoholgehalt: 13,5° Vol.
Serviertemperatur: 10°C
Speisenempfehlung: Als Aperitif, zu Vorspeisen, »Primi Piatti«, Spargel und Fischgerichten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 15,30 €, im Café 0,1 l 4,50 €



»Cabànico« Basilicata Rosso I.G.T. 2022

von Alovini (Genzano di Lucania, Basilikata)

Purpurrot; weiniger Duft nach dunklen reifen Früchten und Gewürzen; mineralisch mit schöner Balance von Frucht und Würze, dicht und samtig, weiches Tannin, je zur Hälfte aus den namensgebenden Trauben Cabernet Sauvignon und Aglianico; 1 Jahr Eichenfass (250 – 500 l)

Alkoholgehalt: 14° Vol.
Serviertemperatur: 16 – 18°C
Speisenempfehlung: idealer Begleiter zu allen Speisen, die einen eleganten Wein erfordern, der das Essen nicht dominiert. Zu raffinierten Fleischgerichten, Schmorgemüse

Unser Ladenpreis: 0,75 l 16,80 €, im Café 0,1 l 5,60 €



Rosso di Montalcino D.O.C. 2022

Tenuta di Sesta (Montalcino/Toscana)

Dichtes Rubinrot; in der Nase Veilchen, Brombeeren und Pflaumen; ausdrucksvolle Frucht, feine Säure kraftvoll-elegant, ausgereiftes Tannin; 100 % Sangiovese grosso; 12 Monate großes Eichenfass

Alkoholgehalt: 14,5° Vol.
Serviertemperatur: 18 – 20°C
Speisenempfehlung: Lammsteaks vom Grill, geschmortes Kaninchen, toskanischer Schweinebraten

Unser Ladenpreis: 0,75 l 24,40 €, im Café 0,1 l 8,00 €



2. Hintergrundwissen Degubox

Roero

DOCG für trockenen Rot-, Weiß- und Schaumwein in der italienischen Region Piemont.

Die DOCG-Klassifizierung erfolgte im Jahre 2005. Die nach der gleichnamigen Landschaft benannte Zone in den Roero-Bergen umfasst rund 700 Hektar Rebfläche am linken Ufer des Flusses Tannaro.

Der Roero (Rosso) wird aus Nebbiolo (95-98%), Arneis (2-5%), sowie anderen zugelassenen roten Sorten (bis 3%) gekeltert. Der Mindest-Alkohol-Gehalt beträgt 12,5% vol. Er muss zumindest 20 Monate reifen, davon sechs Monate im Holzfass. Mit 32 Monaten Reifung (davon sechs Monate im Holzfass) darf er sich Riserva nennen. Der Roero Arneis (Bianco) wird zu 100% sortenrein aus der Arneis gekeltert; der Mindest-Alkoholgehalt beträgt 11%. Der Roero Arneis Spumante muss zumindest 11,5% vol aufweisen.

Aglianico del Vulture

DOC, unter bestimmten Voraussetzungen seit 2010 DOCG, für Rotwein in der italienischen Region Basilicata – es ist übrigens die einzige der Region Potenza. Die Weingärten liegen in bis knapp 800 Meter Seehöhe an den Hängen des namensgebenden erloschenen Vulkans Monte Vulture, zersplittert in rund 1.000 kleine Besitzungen. Seit uralten Zeiten wird hier Wein erzeugt.

Der rubin- bis granatrote Wein wird sortenrein (100%) aus der uralten Sorte Aglianico gekeltert. Er ähnelt dem nördlich benachbarten Taurasi aus Kampanien. Mit drei Jahren Alterung darf er sich Vecchio und mit fünf Jahren Alterung Riserva nennen.

Im »Càbanico«, der zur Hälfte aus Aglianico del Vulture gekeltert wird, steuert die an Power ebenbürtige Cabernet Sauvignon ihre vegetabilen und würzigen Noten als Mitgift bei.

Rosso Di Montalcino

DOCG für trockenen Rotwein in der italienischen Region Toscana. Die Zone umfasst rund 30 Hektar Rebflächen in der Gemeinde Montalcino in der Provinz Siena. Er wird zu 100% sortenrein aus Sangiovese (Klon Brunello) gekeltert. Gegenüber dem aus dem selben Gebiet stammenden DOCG-Wein Brunello di Montalcino wird er kürzer (ein Jahr Alterung im Holzfass) ausgebaut. Er ist der klassische „Zweitwein“ der französischen Tradition und wird auch „kleiner Brunello“ genannt.

Portät „Tenuta di Sesta“

Jahrhundertlang im Besitz des Klosters Sant'Antimo gelangte die Tenuta di Sesta 1850 in die Hände der Familie Giacci – und seit dieser Zeit wird hier in vierter Generation Wein und Olivenöl produziert.

Gerade mal zwölf selbst abfüllende Weingüter gab es in der Brunello Zone im Jahre 1966, dem Gründungsjahr der DOC Brunello. Eines der zwölf Gründungsmitglieder war Giuseppe Giacci, der Vater des eutigen Inhabers Giovanni Giacci. Tenuta di Sesta ist damit ein echtes Urgestein im Brunello und eines der ältesten Weingüter der Zone.

Der Tradition verpflichtet sein und die Segnungen der Neuzeit nutzen – Giovanni Giacci findet in seinen Weinen die perfekte Balance. Beim Brunello kompromisslos auf 100% Sangiovese beharrend und beim hochwertigen Rosso di Toscana Merlot und Cabernet Franc gekonnt integrieren, das verrät önologisches Können und konzeptionelle Weitsichtigkeit. Im Keller wird er von dem bekannten Önologen Lorenzo Landi unterstützt.

Das Weingut selbst verfügt über 35 ha Rebfläche, lediglich 14 davon sind für den Brunello ausgewiesen. Im Keller finden sich fast ausschliesslich große Holzfässer für eine langsame Reifung, lediglich der Rosso di Toscana wird in kleinen Fässern verfeinert. Fast im Schatten des Klosters Sant'Antimo entstehen auf Tenuta di Sesta inmitten einer bezaubernden Landschaft handwerklich hergestellte, authentische und ungeschminkte Qualitäten.