



Monteverro, Toscana IGT, Monteverro, Italien

I 2003 besluttede Georg Weber sig for at finde et godt sted til at etablere sin vingård. Han var rundt i store dele af de allerede etablerede og anerkendte vindyrkningsområder i hele verden, men han forelskede sig i Maremma-området i den sydlige del af Toscana. Med banebrydende hensigter startede Georg beplantningen og byggede den første state-of-the-art vingård tæt på den maleriske landsby Capalbio.

Monteverros vinmarker er beliggende på stejle skrånninger og pga deres umiddelbare nærhed til havet er der et mikroklima, som er helt unikt. Den friske vind, de kølige nætter og solbeskinnede dage skaber optimale klimatiske betingelser for dyrkning af vindruer. Georg Weber vidste fra begyndelsen, at for at nå det niveau af kvalitet han ønskede, var han nødt til at sammensætte et verdensklasse team, der ligesom han, ville udføre sit arbejde med yderste perfektion. Først hyrede han Michael Voegle, der var med til at etablere såvel vinmarker, som selve vingården og dens omfattende produktions-/lagringsfaciliteter. Dernæst hyrede han Matthieu Taunay som Winemaker. En ung og energisk gut, som har arbejdet hos nogle af de mest ansete vingårde.

Monteverro, Toscana IGT

Duften besidder meget intense og komplekse aromaer af hvid peber, chokolade, jasmin, teblade, solbær og cigarkasse. Det er en yderst struktureret og kompleks vin med en meget flot integreret tannin. Smagen er fløjlsagtig med noter af solbær, kirsebær og mørk chokolade.

Vinen kan anbefales til oksekød, vildt og ost.



Årgang

2009.

Distrikt

Toscana.

Klassifikation

Toscana IGT.

Druesorter

45% Cabernet Sauvignon, 35% Cabernet Franc, 10% Merlot og 10% Petit Verdot.

Vinfremstilling

Hver parcel vinificeres separat. Naturlig gæring på både ståltanke og egetræsfade.

Lagring

Lagres i 24 måneder på egetræsfade, som er lavet af fransk egetræ (70% nye fade).

Johs. M. Klein Distribution A/S

Agenturer for vine og spirituosaa • Grundlagt 1886

Priorparken 845 • Postboks 839 • 2605 Brøndby
Telefon 70 23 12 11 • www.jmk.dk • Mail info@jmk.dk