



ZWEI MUND VOLL WEIN: 2016, TENUTA DI TRINORO

EINZELNE WEINE, ITALIEN, NEWS VOM HANDEL, TOSKANA

Wer mich kennt, der weiss, dass ich Eleganz und Finesse der puren Kraft und Konzentration vorziehe. Dennoch wage ich mich immer wieder mal in unbekannte Weingebiete vor, ganz nach dem Vorsatz: wer nicht ab und an einen Schritt aus der wohligen Weinecke wagt, verpasst vielleicht den einen oder anderen Stern am Weinhimmel.

Die Tenuta die Trinoro liegt im Val D'Orcia, im Südosten der Toskana. Das Weingut kultiviert auf 16 Parzellen, die sich auf rund 25 Hektar erstrecken, mehrere Weine. Das Aushängeschild ist der nachfolgend verkostete Wein, der eindrücklich beweist, dass man in der Toskana aus Merlot und Cabernet Franc auch in schwierigeren Jahren hochkonzentrierte Weine produzieren kann, obwohl man, wie im Begleitschreiben erwähnt worden ist, die Leichtigkeit des Jahrgangs gesucht hat.



Tenuta die Trinoro 2016: Merlot und Cabernet Franc aus der Toskana mit 15,5%

Alkohol – zwei Mund voll Wein (c) vvWine.ch

2016, Tenuta di Trinoro, Rosso Toscana (52% Merlot, 48% Cabernet Franc, von 25jährigen Reben die auf 450 bis 600 Meter über Meer wachsen. Die Pflanzdichte beträgt 10'000 Stöcke pro Hektar. 13 Tage im Stahltank vergoren, 8 Monate in neuen Barriques, danach 11 Monate in Zementtanks ausgebaut. Lediglich 6'000 Flaschen werden von diesem Wein produziert).

Dunkles Rubin, im Kern fast Schwarz, jugendlicher Glanz. Feinduftige Nase, florale Aromen die an getrocknete Rosen erinnern schweben über dunklen Kirschen und schwarzen Johannisbeeren, dazu etwas Waldbeerjoghurt, dezent rauchige Noten, Heu, getrocknete Kräuter, Eukalyptus, ein Schnüffelwein mit ausgezeichneter Tiefe und Komplexität. Im Auftakt straff beginnend, dann breitet sich der Wein aus, vollmundig ist nur das Vorwort, das ist ein Mund voll Wein, oder eher zwei? Sehr gut strukturiert, dicht und ultra-konzentriert, die Frucht wird getragen von feinsten Tanninen, erinnert aromatisch an reife Brombeeren, dunkle Kirschen und eingelegte Pflaumen, dazu kommt eine anregende Würzigkeit mit Pfeffer, Lakritze und Zimt. Im Abgang von ausgezeichneter Länge, hallt sehr lange nach. Natürlich, noch jugendlich ungestüm aber mit hervorragenden Anlagen. 2024 bis 2038+, 19 wPunkte (95/100).

Ich gebe zu, das Aromaspektrum ist hochkomplex, die Struktur überzeugt, die 15.5% (in „grossen“ Jahren geht das sogar bis 16%) sind erstaunlich gut verpackt. Von Eleganz zu sprechen wäre deplatziert, doch Finesse ist hier definitiv mit im Spiel. Der Wein hat von allem viel, für meinen Geschmack sogar zu viel, dennoch ist er ein Erlebnis wert. Man muss sich aber bei jedem Schluck auf zwei Mund voll Wein gefasst machen.

Der 2016er-Jahrgang ist in Deutschland bei **Lobenberg** erhältlich, in der Schweiz dürfte er demnächst bei **Smith & Smith** verfügbar sein. Kostenpunkt, ca. CHF 180.