

Weingeschichten zur ProWein 2016



In wenigen Tagen ist es soweit: die ProWein öffnet vom 13. bis 15. März 2016 wieder die Messetore. Zuletzt trafen sich 2015 rund 6.000 Aussteller aus etwa 50 Ländern und 52.000 Fachbesucher aus aller Welt in Düsseldorf. Wir möchten Ihnen einige Weingütern vorstellen, die auf der Messe dabei sind.

Wenn Ihr Interesse der toskanischen Rebsorte schlechthin, der Sangiovese, gilt, dann hätten wir aus dem Chianti Classico Gagliole, Dievole oder Castello di Querceto anzubieten, etwas weiter südlich den Brunello 2011 von Tenute Silvio Nardi mit der charmanten Winzerin Emilia Nardi.

Und weil wir gerade beim Thema italienische Winzerinnen sind: aus dem Anbaugebiet Oltrepò Pavese kommt die temperamentvolle Ottavia Visterino mit ihren Pinot-Nero-Interpretationen, oder aus der Franciacorta, dem italienischen Anbaugebiet für Schaumweine Metodo Classico par excellence, Lucia Barzanò, die in Deutschland erstmals ihre edlen Prickler des Gutes Mosnel vorstellt.

Oder darf es auch die Edelrebe des Piemont, der Nebbiolo, sein? Dann müssen wir Ihnen unbedingt das Barolo-Gut Damilano vorstellen. Aus französischen Rebsorten vinifizieren die Spitzengüter Ornellaia, Trinoro oder San Leonardo ihre Kultweine. Ein Mythos auch der in Montalcino aus Sangiovese und Merlot erzeugte Luce.

www.prowein.de, Öffnungszeiten täglich: 10:00 - 19:00 Uhr,
Messegelände Düsseldorf, Eingänge
Nord, Ost, Süd, Hallen 09 - 17

**Kurznachrichten / Stand-Nr der oben erwähnten
Weingütern**

GAGLIOLE - Halle 16, Stand H60

Ein wahres "Land der Träume" ist das Anwesen von Gagliole für die Winzer Monika und Thomas Bär. Seit der Weinlese 2011 kann das Gut in Castellina in Chianti auch auf das wertvolle Traubengut der Weinberge in der Conca d'Ora in Panzano in Chianti zählen und erlebte so eine weitere Steigerung der Qualität des Hauptweines.

Der Gagliole 2011 (90% Sangiovese und 10% Cabernet Sauvignon) wird auf der diesjährigen Prowein vorgestellt. Auch im Weinkeller gibt es seit der Weinlese 2011 eine Neuerung: erstmals kam die integrale Vinifikation zum Einsatz mit positivem Einfluß auf Vollmundigkeit und Komplexität dieses Spitzenweins aus dem Chianti Classico Gebiet.

Neben Gagliole 2011 präsentiert Verkaufsleiterin Alessia Riccieri auch den Rubiolo 2013, einen jungen und fruchtbetonten Chianti Classico und die beiden Weißweine, Gagliole Bianco 2013 aus Procanico, Malvasia und Chardonnay und den Bianco 2014 aus Trebbiano und Chardonnay. Wo? Halle 16, Stand H60 (Brogsitter)

www.gagliole.com