

# SALON

Wein

## GRENZGÄNGER

GETRÄNKEWAHL NACH GÄSTENZAHL

In Italien werden Weine nach ihrem Herkunftsort benannt und sollten deshalb aus regionalen Trauben gekeltert werden. Doch zum Glück gibt es Winzer, die über den Tellerrand schauen.

Unsere Sommelière Rienne Biltz kennt die besten Flaschen für jede Gelegenheit

Fotografie — Kröger und Gross

### 2 Personen

#### 2017 Tenuta Luce, Jubiläumsedition, Montalcino, Toskana

Vor über 25 Jahren überwand Vittorio Frescobaldi und Robert Mondavi Grenzen im Kopf, bauten Merlot aus Frankreich an und kombinierten ihn mit dem lokalen Klassiker Sangiovese. Ihre Cuvée Tenuta Luce zählt inzwischen zu den Supertoskarnern und ihr reiches Aroma nach Schokolade und Beeren schmeichelt einem Rehrücken aufs Feinste.

Um 100 Euro, [superiore.de](http://superiore.de)



### 8 Personen

#### 2015 Tenuta San Leonardo, Trient



Diese Cuvée besteht ausschließlich aus Trauben, die eigentlich nicht in Italien heimisch sind: 60 Prozent Cabernet Sauvignon, 30 Prozent Carménère und 10 Prozent Merlot. In der Nase hat man den Duft von Lorbeerblättern, Wacholder und rotem Pfeffer. Im Mund einen rauchig-vollen Geschmack nach Pflaumen. Perfekt zu einem Entrecôte oder Weihnachtsbraten.

Um 66 Euro, [mair-mair.com](http://mair-mair.com)

### 20 Personen

#### 2017 Passorosso, Passopisciaro, Ätna, Sizilien

Andrea Franchettis Weingut befindet sich auf der Nordseite des Ätnas. Das Vulkangestein, die bis zu 100 Jahre alten Nerello-Mascalese-Reben, die heißen Tage und die sehr kalten Nächte sorgen für sein einzigartiges Weinaroma. Noten von Sanddorn, Süßholz und Sandelholz passen zum Beispiel wunderbar zu Taubenbrust mit Pilzen und Salbei.

Um 28 Euro, [superiore.de](http://superiore.de)



### 100 Personen

#### 2018 Il Ghizzano Rosso, Tenuta di Ghizzano, Pisa, Toskana



An der Küste, 200 Meter über dem Meer entsteht diese Cuvée aus Sangiovese und Merlot. Und ja, die perlende Säure und das Aroma nach Thymian, weißem Pfeffer und roten Früchte machen den Wein zur idealen Partybegleitung mit Mezze und Antipasti. Aber es lässt sich damit auch ein herrlich gemütlicher Abend auf dem Sofa verbringen.

Um 15 Euro, [koelner-weinkeller.de](http://koelner-weinkeller.de)

Salon, novembre – dicembre 2020  
di Anne Petersen e Rienne Biltz