



VIN SANTO SANTA CRISTINA

Klassifikation

Vin Santo della Valdichiana Toscana DOC

Jahrgang

2019

Klima

Auf den tendenziell trockenen Beginn des Frühjahrs folgte in der zweiten Hälfte der Jahreszeit kühles regnerisches Wetter, das die vegetative Entwicklung der Reben um etwa zwei Wochen gegenüber dem langjährigen Durchschnitt verlangsamte. Der Sommer war allgemein warm mit gut verteilten Niederschlägen. Zum Zeitpunkt der Lese zeigten die Beeren dank der ausgeprägten Tag-Nacht-Temperaturunterschiede in den letzten Wochen der Reife eine sehr gute Ausgewogenheit von Zucker und Säure und ein hervorragendes aromatisches Potential.

Die Lese begann Mitte September mit Malvasia, einige Tage später als 2018, und war innerhalb von zwei Wochen mit Trebbiano Toscano abgeschlossen.

Vinifikation und Ausbau

Gelesen wurde direkt in die Plateaux zum Antrocknen, so dass bestmögliche Unversehrtheit der Trauben gewährleistet war. Nach dem Antrocknungsprozess, der bis Februar 2020 dauerte, wurden die Beeren, jetzt mit hohem natürlichem Zuckergehalt, schonend gepresst. Der so gewonnene Vorlaufwein wurde direkt in Eichenfässer gefüllt, in denen die alkoholische Gärung erfolgte. Diese kam bei Erreichen eines Alkoholgehalts von 13,5% spontan zum Abschluss, wobei ein natürlicher Restzuckergehalt zurückblieb. Die Gärung erfolgte vorwiegend durch Nutzung der alten Valdichiana-Mutterhefen und zum Teil mit speziell ausgewählten Hefen. Nach einer Verfeinerungszeit von einigen Jahren wurde der Wein im Herbst 2022 in Flaschen abgefüllt.

Alkoholgehalt

13,5% Vol.

Geschichte

Auf einem hohen Hügel der Toskana, nicht weit entfernt von Siena und Perugia, liegt die antike Ansiedlung Cortona. Auf der einen Seite die weite Ebene, auf der anderen Seite die Hügelzone und die Stadt – das ist der Blick, den die Kellerei von Santa Cristina bietet, die 2006 zur Bestätigung und zugleich Erneuerung der Tradition des gleichnamigen Weines mehr als 60 Jahre nach dem ersten Jahrgang erbaut wurde.

Dank des stetigen Bemühens um Qualität wurde Santa Cristina im Laufe der Zeit richtungweisend nicht nur für Branchenexperten. Die Sorgfalt und Genauigkeit, die seit jeher der Pflege der Weinberge und den Arbeiten in der Kellerei gewidmet werden, waren auch der Anreiz für kontinuierliche Innovationen und für die Beschäftigung mit autochthonen und internationalen Rebsorten, so dass eine Familie von unterschiedlichen Weinen entstand, die doch den gleichen handwerklichen Stil haben, Frucht und Ausdruck des engen Zusammenspiels von Weinberg, Terroir und menschlicher Arbeit.

Vin Santo ist ein historischer Wein der Toskana, seit jeher Begleiter von Festen, großen Anlässen und geselligem Beisammensein. Die Trauben, über Monate getrocknet wie die Tradition es vorschreibt, werden schonend gepresst. Die Gärung des Mostes und mindestens zwei Jahre Ausbau in kleinen Holzfässchen lassen einen Wein mit natürlichem Restzucker entstehen.

Degustationsnotizen

Der Vin Santo Santa Cristina präsentiert sich in intensivem Gelb mit bernsteinfarbenen Reflexen. An der Nase ist er komplex, es dominieren die Düfte von getrockneten Apfelfrüchten, Rosinen, Aprikose und Amaretto-Noten. Am Gaumen körperreich und weich, der Geschmack erinnert an Fruchtsirup. Ein delikater süßer Wein mit ausgezeichneter Frische und einem angenehmen und ausgewogenen Finale.