Duell Supertoskaner - Tenuta Marsiliana

Tenuta Marsiliana | Toskana



Zwei Weine, ein Duell: Birillo gegen Marsiliana

Zwei Rotweine von der toskanischen Küste, zwei Handschriften. Wir stellen den 2022 Birillo Costa Toscana Rosso Bio IGT und den 2021 Marsiliana nebeneinander. Wer von beiden überzeugt im Glas mehr? Das entscheidest du beim Verkosten.
2022 Birillo – der zugängliche Einstieg von Principe Corsini
Der Birillo stammt vom Weingut Tenuta Marsiliana von Principe Corsini. Er zeigt die fruchtige, zugängliche Seite der toskanischen Küste. Als moderne Bordeaux-Cuvée aus Cabernet Sauvignon und Merlot ist er international inspiriert und schmeckt trotzdem unverkennbar nach Toskana. Die Trauben wachsen in küstennahen Weinbergen der Maremma, auf sandig-lehmigen Böden. Warme Tage und kühle Nächte lassen sie ausgewogen reifen und geben dem Wein Eleganz und Finesse. Der Wein ist zertifiziert biologisch. Nach der selektiven Lese gärt der Birillo temperaturkontrolliert. Das bewahrt die Frucht und formt die Struktur. Der Ausbau erfolgt mehrere Monate in französischen Barriques. Sie geben Würze, Struktur und eine feine Holznote, ohne die Frucht zu überdecken.
2021 Marsiliana – der Kernwein von Principe Corsini

Der Marsiliana ist der Hauptwein des gleichnamigen Weinguts von Principe Corsini. Er zeigt, was die toskanische Küstenregion kann. Als klassischer Supertoskaner steht er für eine edle Bordeaux-Cuvée aus Cabernet Sauvignon, Merlot und Petit Verdot. Die Trauben stammen aus den besten Parzellen des Gutes rund um Manciano und Grosseto. Nach der Lese gärt der Wein etwa 16 Tage temperaturkontrolliert in offenen Edelstahltanks. So werden Frucht und Struktur präzise herausgearbeitet. Der Ausbau erfolgt bewusst oxidativ. Der Wein reift rund 15 Monate in Tonneaux, je zur Hälfte neu und gebraucht, und ruht danach weitere 12 Monate auf der Flasche.

Die Verkostung: so spannend wird der Vergleich

Probiere beide Weine nacheinander im gleichen Glas, am besten blind. Achte auf diese Fragen:

- Welcher Wein duftet offener, welcher zeigt sich zunächst zurückhaltender?
- Wo liegt die Frucht: frisch und lebendig oder reif und dunkel?
- Wie unterscheiden sich Tannin und Textur: saftig und unmittelbar oder griffig und samtig?
- Welcher Wein bleibt länger im Gedächtnis?

Wir wünschen Dir ganz viel Spaß!

Sensorik

Wissenswertes

Ausbau	Flaschenreife, Tonneaux
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

gereifter Hartkäse, Lammfleisch, Wild

Produzent

Das ursprünglich rund 8000 Hektar umfassende Gut Marsiliana wurde nach der Enteignung durch den Staat auf die aktuellen 3000 Hektar verkleinert. 150 Hektar davon werden mit Saatgut, 18 mit Weinreben (seit 1995 von Duccio Corsini) bebaut. Die übrige Fläche besteht aus Waldgebiet. Die Familie Corsini führte den Landbau 1759 in der Maremma ein, die zuvor aufgrund der vielen Sümpfe als Malariagebiet bekannt war. Heute gilt das Weinunternehmen als Maßstab des toskanischen Landbaus. Dabei geht
Duccio Corsini neue Wege und setzt in der Weinherstellung in erster Linie auf innovative und fortschrittliche Techniken. Das auf einem Hügel liegende Schloss und das angrenzende Land strahlen einen unvergleichlichen Zauber aus und eröffnen einen herrlichen Ausblick, der bis zum Meer reicht.

Gründungsjahr	1700
Anzahl der Mitarbeiter	5
Rebfläche	18 Hektar
Zahl produzierter Flaschen	70 000
Rebsortenspiegel	Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot Vermentino

Tenuta Marsiliana | Localita Marsiliana | IT 58010 Mancian