

# Wein des Südens

Wenn sich ein Wein Chianti Classico nennt, kommt er – grosso modo – aus der Gegend zwischen Florenz und Siena und besteht zu mindestens 80 Prozent aus Sangiovese-Trauben. Diese wiederum ist Italiens wichtigste Rebsorte. Es sind fatalerweise Weine jeder Qualitätsstufe, die daraus entstehen. Gut, wenn man sich deshalb an jene Produzenten hält, die für ihre gute Arbeit bekannt sind. Etwa an Gioia Cresti, die den Carpineta Fontalpino vinifiziert.

Es sind kraftvoll-fruchtige Weine, die als Chianti Classico auf den Markt kommen. Weine mit dem typischen Rubinrot, dem frischen Duft, der auf ein gutes Säurekostüm hinweist, dem mittelschweren Körper, der die Aromen von Kirsche, Tabak und südlichen Kräutern entlässt. Ein Wein, der perfekt zu den Gerichten passt, die der Süden unter Pasta anbietet – wenn diese von kräftigen Fleischsaucen begleitet werden. Oder zu Wild, im speziellen Vögel. Oder süss-salzig-rezentem Pecorino. Und an der Herdseite sollte ein Glas stehen. Zur Aufmunterung. Beim Kochen.

***Carpineta Fontalpino 2008, Chianti Classico, Cresti***  
***Weinhandlung am Küferweg, Obfelden***  
***[www.kueferweg.ch](http://www.kueferweg.ch)***  
***Fr. 21.00***

