PRESSKIT

DIE WEINE

VERMENTINO

Die Nähe zur Küste und die heißen Sommer machen die Weinberge der Maremma zum idealen Rotweinterroir. Doch es gibt eine weiße Rebsorte, die sich unter diesen Bedingungen ebenfalls sehr wohl fühlt: Vermentino. Aus ihr lassen sich frische, fruchtige Weißweine mit feiner Mineralität gewinnen, die nach Sommergräsern und –blüten, nach Quitte und Birne duften. Der Ursprung der Sorte liegt in Spanien, sie wird aber auch in Ligurien und auf Sardinien für die Produktion von Weißweinen geschätzt, die sich besonders gut als Apéritif oder als Begleiter zu Meeresfrüchten eignen. Für Julia und Georg Weber verkörpert ihr leichter, delikater Vermentino, den sie ausschließlich in Stahl ausbauen, die Lebensfreude Italiens – und doch kann die Rebsorte bei sorgfältiger Behandlung Komplexität und Tiefgang entwickeln.

CHARDONNAY

Auch wenn die prägende Stilistik für diesen Wein aus dem Burgund kommt, so ist er doch ein hundertprozentiger Toskaner. Der Einfluss der Meeresbrise und die kühlen Nächte machen es möglich, in ausgewählten Einzellagen diesen Weißwein zu erzeugen, der mit seiner eleganten, seidigen Textur, seiner Frische und Finesse an die großen Vorbilder anknüpft. Seine goldgelbe Farbe, die Komplexität und die Noten von Karamell und getoastetem Brot verdankt er dem Ausbau in Barrique und Beton-Ei, seine Aromen von Zitrone, Birne, Quitte und Ananas, von Mandel und reifem Apfel den optimalen klimatischen Bedingungen. Julia und Georg Weber sind große Chardonnay-Liebhaber und die Produktion dieses Weißweins in Kleinstmengen (ca. 5000 Flaschen pro Jahrgang) ist ihnen eine Herzensangelegenheit.

VERRUZZO

Den Einstieg in die Welt unserer Rotweine bildet diese unkomplizierte Cuvée, die durch den Sangiovese-Anteil ein Bekenntnis zur Weinbautradition der Toskana darstellt, gleichzeitig aber mit den klassischen Bordeaux-Sorten Cabernet Sauvignon, Merlot und Cabernet Franc den Geist des Monteverro in sich trägt. Der Verruzzo wird etwa ein Jahr in gebrauchten Eichenfässern ausgebaut, er gibt sich schon in der Jugend charmant, weich und zugänglich und ist ein beliebter und vielseitig einsetzbarer Essensbegleiter. Dem Sangiovese verdankt er Dynamik, dem Cabernet Sauvignon Kraft und Struktur, dem Cabernet Franc die Würze und dem Merlot die Weichheit – insgesamt eine italienische Cuvée voller Aromatik und Eleganz. Julia und Georg Weber verstehen diesen Wein als besonderes Bekenntnis zu ihrem Terroir und benannten ihn nach der nahen Hügellandschaft des Monte Verruzzo – im Italienischen ist „verruzzo“ eine Koseform für das junge Wildschwein (zu deutsch „der kleine Eber“).

PRESSKIT

TERRA DI MONTEVERRO

Man könnte ihn den Zweitwein zu unserem Spitzenwein Monteverro nennen, seinen kleinen Bruder gewissermaßen. Denn der Terra wird aus den gleichen Rebsorten – Cabernet Sauvignon, Merlot, Cabernet Franc und Petit Verdot – gewonnen, ist also ebenfalls eine klassische Bordeaux-Cuvée. Strenge Selektion in den Weinbergen, Handlese und größte Sorgfalt im Keller sind auch hier selbstverständlich. Der Unterschied: die Trauben stammen von teilweise anderen Parzellen, auch die Zusammensetzung der Cuvée kann sich unterscheiden. Ein Wein mit exzellentem Preis-Leistungsverhältnis, der sich schon in frühen Jahren recht offen und zugänglich gibt und mit den Aromen der Macchia ebenso wie mit Fruchtnoten von Kirsche und roten Beeren lockt. Julia und Georg Weber schätzen ihren „kleinen Supertoskaner", weil er ein Wein für alle Gelegenheiten ist, der den Geist des Monteverro widerspiegelt.

TINATA

Eine Hommage an die großen Rebsorten der Rhône, Syrah und Grenache, und der Beweis, dass sie auch in der südlichen Toskana ausgezeichnete Qualitäten ergeben. Ausdrucksstark, würzig und doch ausgesprochen elegant, ja geschmeidig, so gibt sich die zweite Spitzencuvée des Hauses neben dem Monteverro. Die Trauben wachsen in einer unserer besten Hanglagen, rund um eine jahrhundertealte Korkeiche in nächster Nähe zur Macchia, deren typische Aromen von Lavendel, Rosmarin und Thymian sich im Wein wiederfinden. Die Cuvée aus den beiden südfranzösischen Sorten – Grenache steht für Frische und Eleganz, Syrah für Frucht, Kraft und Körper – macht diesen komplexen und geschmackstiefen Wein zu einer Ausnahmeerscheinung in der Toskana. Georg Weber widmete ihn seiner Mutter (ihr Spitzname ist Tina), einer großen Liebhaberin der Weine aus dem Rhônetal.

MONTEVERRO

Unser Flagschiff. Ein wahrer Premier Grand Cru der Maremma, komponiert aus den klassischen Bordeaux-Rebsorten Cabernet Sauvignon, Cabernet Franc, Merlot und Petit Verdot, und doch mit dem unverwechselbaren Charakter der toskanischen Küste. Ein in jeder Hinsicht ehrgeiziger Wein – die Trauben stammen ausschließlich aus Toplagen unserer Hänge, die zum Meer hin sanft auslaufen, der Wein reift 24 Monate in Barriques der besten Tonneliers (70-80 % neues Holz) und anschließend zwei Jahre auf der Flasche. So erlangt er eine unvergleichliche Kraft und Komplexität, edle Kühle und Eleganz. Seine beeindruckende Aromenvielfalt – Brombeer, schwarze Johannnisbeere, Sauerkirsche, Kräuter und Gewürze, Menthol und Lakritze, Vanille und Karamell – steigert sich von Jahr zu Jahr. Für Julia und Georg Weber ist der Monteverro eine einzige Liebeserklärung an ihr Terroir: ein Spitzenwein aus dem Süden der Toskana, auf Augenhöhe mit den ‚Großen' aus nördlicheren Lagen.

PRESSKIT

GRAPPA

Seit dem Jahrgang 2012 wird auf Monteverro auch Grappa erzeugt. Auch hier kommen höchste Qualitätsmaßstäbe zum Tragen: Der Trester stammt von einigen unserer ausgesuchten Merlot-, Cabernet Sauvignon- und Cabernet Franc-Lagen, er wird nach der Pressung auf 5 Grad gekühlt und innerhalb von 24 Stunden zur Destillerie gebracht. Dort wird er nach traditionellem und besonders schonendem Verfahren in kleinen Kupferkolben bei niedriger Temperatur gebrannt.
Das Ergebnis ist ein ausgesprochen reiner und weicher Grappa, der vollmundig und reich an mediterranen Blüten- und Kräuteraromen ist. Im Angebot ist auch ein Grappa Riserva, der 36 Monate im Barrique gelagert wurde.

OLIVENÖL

Inmitten der Weinberge von Monteverro liegt ein alter Olivenhain, den wir 2003 im Sinne einer natürlichen Biodiversität rekultivierten. Einige unserer Olivenbäume zählen über 100 Jahre, sie tragen die klassischen toskanischen Sorten Frantoiano, Leccino, Moraiolo und Pendolino. Alle Arbeiten im Hain bis hin zur Ernte werden nach traditioneller Art von Hand durchgeführt. Die frisch gepflückten Oliven werden direkt zur örtlichen Ölmühle gebracht und dort bei einer Temperatur unter 27 Grad kalt gepresst, um beste Frische und Qualität zu erzielen und jede Oxidation zu vermeiden.

Unser Premium Olivenöl zeichnet sich durch Reinheit, Frische und elegante Fruchtigkeit aus. Mit seiner angenehmen Schärfe passt es gut zu mediterranen Gerichten wie gegrilltem Fisch, vegetarischen Antipasti oder einfach nur zu einer Scheibe frischen Weißbrots mit etwas zerriebenem Knoblauch.