



2019

MASSETO

Eine Flasche zu öffnen, bedeutet,
ein flüssiges Kaleidoskop auszulösen.
Eine seltene Kombination aus üppiger
Opulenz und polierter Eleganz.



Axel Heinz
Gutsdirektor

„Masseto ist ein sehr naturbelassener, rauher, unberührter Ort. Es ist ein schwierig zu bearbeitendes Gelände. Es besteht immer die Gefahr des Scheiterns. Es gibt hier echte Power, und es ist wirklich die Natur, die alle wichtigen Entscheidungen trifft.“

Ausschlaggebend für diese Großzügigkeit ist der Millionen Jahre alte blaue Pliozän-Lehm, der direkt unter der Weinbergoberfläche liegt. Hier war einmal ein Küstensumpf. Im Laufe der Jahrhunderte wurde das Sumpfland zu Lehm, voll mit Salz und Spuren des Meereslebens. Als die umliegenden Hügel erodierten, wurde es allmählich von Schlamm, Kies, Sand und Felsbrocken überlagert. Später drückten die Erdbeben diese Schichten in Falten und hoben den blauen Lehm vom Meer weg und brachten ihn näher an die Oberfläche des Masseto-Hügels.

Seine mineralische Struktur erlaubt dem Lehm, sein Eigengewicht an Wasser aufzunehmen. Sie nährt die Wurzeln der Rebe, hält sie kühl und bleibt auch in den heißesten Sommern leicht hydriert. Zusammen mit den sanften Meeresbrisen, der hellen Sonne und dem reichlichen, vom Meer reflektierten Licht bietet sie exemplarische Bedingungen für die langsame Polyphenol-Reifung der Trauben.

„Das Herzstück von Masseto, sein Kettfaden, ist wie eine Mahler-Sinfonie, die von einem großen Orchester gespielt wird. Der Schuss ist ein kleines Kammermusikensemble. Es ist diese Orchestermacht, die einen sehr sorgfältigen Umgang erfordert. Sie muss durch die weichen Elemente ausbalanciert werden, die die Komplexität erhöhen. Es gibt eine unglaubliche Vielfalt an Ausdrucksformen und unterschiedliche Anteile an Lehm, Kies und Erde. Es ist ein sehr komplexes Patchwork mit dem blauen Lehm im Kern.“

Es ist ein magischer Ort, ein Weinberg mit noch vielen unerforschten Geheimnissen.





MASSETO

—2019—

TOSCANA IGT

KLIMA UND WEINLESE

Das Jahr 2019 zeichnete sich durch ein äußerst wechselhaftes Klima aus. Kalte, regenreiche Phasen wechselten sich mit langen Trocken- und Hitzeperioden ab.

Nach einem relativ normalen Winter erfolgte der Austrieb in der ersten Aprilwoche. Die Vegetationsentwicklung wurde durch kalte und regnerische Bedingungen im April und Mai erheblich beeinträchtigt, wodurch die Blüte im Vergleich zum jahreszeitlichen Durchschnitt um gute 10 Tage verspätet eintrat. Im Juni wurde es plötzlich sehr heiß und trocken, mit Höchsttemperaturen von 37 °C am Monatsende. Der ganze Sommer verlief heiß und sonnig, die Temperaturen lagen 2 °C über dem Durchschnitt und es wurden 45 aufeinanderfolgende Tage ohne Niederschlag verzeichnet. Die lange Dürreperiode wurde in der letzten Juliwoche durch zwei Regentage unterbrochen, wodurch die Temperaturen wieder dem jahreszeitlichen Durchschnitt entsprachen und ideale Bedingungen für die Reifung der Trauben herrschten.

Nach weiteren Regenschauern zu Monatsbeginn erfolgte die Lese der Merlot-Trauben - beginnend mit den jungen Reben - unter perfekten Bedingungen zwischen dem 5. und 20. September. Die Lese endete am 1. Oktober mit dem Cabernet Franc.

VINIFIKATION UND AUSBAU

Die Ernte erfolgte von Hand in 15 kg Kisten und die Trauben wurden von Hand auf einem doppelten Sortiertisch vor und nach dem Entrappen sortiert und ausgewählt und schließlich leicht angequetscht. Die alkoholische Gärung erfolgte einerseits in Betontanks sowie - im Falle kleiner Parzellen - in Barriques bei Temperaturen zwischen 25 °C und 30 °C, gefolgt von einer Maischestandzeit von 21 bis 28 Tagen. Die malolaktische Gärung begann zu 100% in neuen Barriques, wobei die unterschiedlichen Parzellen die ersten 12 Monate getrennt reiften. Anschließend erfolgte die Assemblage der Rebsorten und der Verschnitt wurde für ein weiteres Jahr erneut in die Barriques gefüllt, wodurch die Reifung insgesamt 24 Monate betrug. Wie gewohnt reifte der Masseto 2019 nach der Flaschenabfüllung weitere 12 Monate vor der Freigabe für den Markt.

VERKOSTUNGSNOTIZEN

Der etwas später als gewöhnlich gelesene Masseto 2019 profitierte von dem sonnigen, milden Klima Anfang September, das ihm Fülle und gleichzeitig Ausgewogenheit verlieh. Seine jugendliche Farbe lässt einen reichhaltigen und intensiven Wein erahnen. In der Nase entfalten sich typische Noten von reifen Kirschen, Veilchen, Lakritze und Bitterschokolade. Am Gaumen ist er breit und üppig mit samtigen, feinen Tanninen, die den Gaumen umhüllen, gefolgt von einem frischen, lebhaften Finale.

Verkostung November 2021

MASSETO

MASSETO



— 2019 —

TOSCANA

INDICAZIONE GEOGRAFICA TIPICA