



**ZWEIFEL**

1898



## MESSIO

DOC Maremma Toscana  
Tenuta Fertuna  
2016

$\frac{H}{C}$  **39.00** 75cl

Fertuna, dessen Name sinnbildlich für die Fruchtbarkeit der Maremma steht, ist eingebettet in einer Art Amphitheater aus Weinbergen, Olivenhainen und wilder Vegetation der mediterranen Macchia. Das Motto von Direktor Paolo Rivella: "Nur mit stressfreien Trauben schenkt die Natur beste Qualität." Und die Weine spiegeln genau das wider. Sie sind wunderbar herkunftstypisch und in ihrer Aromatik finden sich all die vielen Kräuter und Geschmäcker der Umgebung. Momentan befindet sich das Weingut mitten in der Umstellung auf Bio.

---

### Herkunft

Fruchtbare Schwemmböden entlang des Flusses Bruna zwischen Grosseto und Follonica

---

### Traubensorten

100% Merlot

---

### Vinifikation

Ausbau für 12 Monate in Barriques und mindest für 6 Monaten in der Flasche

---

### Degustationsnotizen

Intensives Granatrot; in der Nase eine Explosion von unendlichvielen schwarzen Früchten, umhüllt von subtilen Vanillenoten; am Gaumen entfaltet sich die aromatische Komponente in Richtung Tabak und Schokolade mit einem Hauch von Karamell.

---

### Geniessen zu

Vorspeisen mit Fleischsauce, gereiftem Käse; Eintöpfen und Wild

---

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | [hoengg@zweifel1898.ch](mailto:hoengg@zweifel1898.ch)