



Corzano e Paterno

Il Corzanello Bianco IGT

 , 750 ml

 Italy,

 9911010081

 ,,

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Pasta mit Zucchini, Rosmarin, Amalfi-Zitrone und jungem Knoblauch

Frittierte Sardellen

Terrine vom Kaninchen mit Wildkräutersalat

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 25.06.2026

Ende der sechziger Jahre konnte der Schweizer Architekt Wendel Gelpke von den Nachfahren einer Florentiner Adelsfamilie ein altes, verwaorlostes Landgut in der nördlichen Toskana erwerben, die Fattoria Corzano. Einige Jahre später kam das benachbarte Anwesen Paterno hinzu, welches auch mit viel Arbeit wieder hergerichtet wurde. Heute umfasst der Besitz 140 ha Land, wovon 18 ha mit Weinreben bestockt sind. Aljoscha Goldschmidt, der Neffe Wendelins, leitet das Weingut gemeinsam mit seiner Nichte Arianna mit Hingabe und einer wunderbaren Ruhe, die sich in seinen Weinen wiederfindet. Auf Corzano entstehen sehr elegante und weiche Weine, vom „normalen“ Chianti über den Riserva „Tre Borri“ bis hin zu einem extrem langlebigen Cuvée aus Sangiovese, Merlot und Cabernet – dem „Il Corzano“. Ein besonderes Augenmerk gilt aber auch dem Weißwein „Corzanello Bianco“.

Farbe:

Helles Blassgelb mit grünen Reflexen und silbern auslaufendem Rand.

Nase:

Der 2025 Corzanello Bianco von Corzano e Paterno ist ein Textbook-Italiener vom Feinsten: Der Mix aus mediterraner Kräuterwürze und disziplinierter Frucht wickelt einen direkt um den Finger. „Apero!“, lautet die Parole und katapultiert einen unmittelbar in die Toskana. Lorbeer und etwas Rosmarin skizzieren die erste Nase, gefolgt von grünem, festem Kernobst wie Birnen und Äpfeln, das Ganze garniert mit zart zitrischen Noten und salinem Unterbau. Ein eigenwilliger Sortenmix, der in der Nase dennoch stringent toskanifiziert auftritt.

Mund:

Gradlinig und saftig im Antrunk wirkt er aromatisch eher herb und erinnert abermals an die toskanische Landschaft: Salbei, Rosmarin und wilde Kräuter geben ihm sein feinherbes Framing mit hocharomatischer Bitternote. Die Säure ist reif und gut eingebunden, die Frucht übernimmt maximal die Rolle des best supporting actor, bislang jedoch ohne Nominierung. Ein knalltrockener, strukturell geprägter Weißwein mit erstaunlich niedriger Halbwertszeit im Glas.