## Salicutti

# *Brunello di Montalcino DOCG Teatro Riserva*

**2019, 750 ml**

**Italien, Toskana**

**9911081053**

**Sangiovese**

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

## Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Ziegenfrischkäse-Pralinen im Auberginenmantel auf Tomaten-Kapern-Kompott

Gebratene Meeräsche auf Kichererbsenpüree mit Lorbeer-Fond

Lammschulter mit Bohnen-Cassoulet

# Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 02.07.2025

Im Jahre 1994 machte Francesco Leanza das Land urbar, dass heute als Podere Salicutti bekannt ist. Dem Hang abgerungen pflanzte er die Reben, arrondiert um die Cantina, dem Herzstück des Betriebes. Insgesamt 11 Hektar Land umfassen die Latifundien von Salicutti, die sich auf 4,5 Hektar Reben, einen Olivenhain und Wald verteilen. Im Jahr 2015 haben Sabine und Felix Eichbauer den Betrieb übernommen und führen den biologischen Anspruch Leanzas konsequent weiter fort - mit kritisch-reflektiertem Blick auf den Einfluss von Mensch und Kulturtechnik. Podere Salicutti ist das erste biologisch zertifizierte Weingut Montalcinos. Die 1994 gepflanzten Reben stehen in Böden, die niemals mit konventionellen Spritzmitteln in Kontakt kamen.

Teatro ist die kleinste Cru und umfasst nur 0,7 Hektar zur Linken der Cantina. Sie öffnet sich wie ein Amphitheater gen Süden und wurde 1994 gepflanzt. Die Böden sind sandig und tonhaltig mit Skelett aus ganz feinen Kieseln bis zu großen Brocken Kalkstein und Kalkmergel. Teatro hat das vergleichsweise kühlste Mikroklima der drei Lagen und liegt mit gut 500 Höhenmetern auch am höchsten. Die Weine aus dem Teatro sind stets dunkel und tiefgründig.
Farbe:
Dunkles, transparentes Rubinrot.

Nase:
Der 2019 Teatro von Salicutti ist vielmehr Skizze als voll ausgereifter Wein. Ein Versprechen in die Zukunft, wenn das gesammelte Ensemble von satter Frucht, profundem Terroir-Eindruck und behutsamem Ausbau zur vollen Größe einer spektakulären Darbietung aufläuft. Derweil zeigen sich die Anlagen der Frucht fest verschnürt, umhüllt von dunklem und nahezu rauchigem Charakter, etwas Schuhpolitur sowie eine zarte Reduktion umhüllen ihn wie feinstes Geschenkpapier, das man geneigt ist, sofort aufreißen zu wollen. Doch Obacht: Dieser Wein fordert Zeit – in jedem Falle jedoch Geduld und große Gläser.

Mund:
Entgegen der Verschwiegenheit der Nase offenbart seine Struktur im Antrunk bereits Großes: Kraftvoll und straff hat er eine immense Tiefe und innere Dichte. Dabei schöpft die Kraft nicht aus bolider Muskelmasse eines Schwarzeneggers, sondern zeigt sich vielmehr flink und elegant wie Bruce Lee. Die Gerbstoffe filigran und fein, doch dabei fest und seidig weich. Die reife Säure erstrahlt von innen und beschleunigt ihn rasant, was hochfrequentes Nachschenken zur Folge hat. Derweil ein strukturelles Erlebnis mit kathedralen Anlagen und orchestralem Finish.