



Complimenti internazionali:

Decanter-Gold, -Bronze und internationale Bioweinpreise für die Exklusivsten der cantinaLaSelva

Naturlandmitbegründer Karl Egger und Kellermeister Roland Krebsler freuen sich diesen Sommer über außergewöhnliche Auszeichnungen.

Gräfelting – Toskana, Sommer 2013: Er war Eggers „Erster Fall“. 9 Jahre später ist der „Prima Causa“ Toscana IGT 2010 einer der 1,59 Prozent von den 14.362 weltweit eingereichten Weinen, die eine Goldauszeichnung innerhalb der Decanter World Wine Awards (DWWA) 2013 erhielten. „Unser Spitzenwein holte gerade erst Silber beim internationalen Bioweinpreis 2013 und wurde bereits mit Gold auf der BIOFACH-Messe 2011 ausgezeichnet. Decanter bedeutet nun für uns eine besondere Anerkennung in Konkurrenz zu Weinen aus konventionellem Anbau“, freut sich der Münchner LaSelva-Feinkost-Inhaber Karl Egger. Und damit nicht genug. Für den Morellino „Colli dell’Uccellina“ di Scansano DOCG 2010 gab es von der englischen Weinbibel Bronze.

Mit dem mediterranen Geschmack der Maremma auf der Zunge genießt man die exklusivsten der LaSelva-Weine zu speziellen Gelegenheiten. Die Trauben der Rotweine wachsen auf 25 ha in vorwiegend sonnigen und naturbelassenen Hanglagen im Uccellina-Naturschutzpark, auf der Azienda bioagricola LaSelva bei San Donato und in der Hügellandschaft um das mittelalterliche Städtchen Magliano.

Vor 33 Jahren brachte Karl Egger als einer der Ersten den ökologischen Obst- und Gemüseanbau für seine Naturkost-Marke in die südliche Toskana. Auch im Rebberg arbeitete man als Naturlandbetrieb von Beginn an nach biologischen Richtlinien – mit Liebe zur Natur und ihrem natürlichen Gleichgewicht. Die cantinaLaSelva vinifiziert mittlerweile zwölf Bio-Weine: Exklusive, ebenso preisgekrönte Weine verschiedener Preisklassen und seit 2010 vegane Weine ohne Eiweißklärung. Ein besonderes Augenmerk liegt auf den lokalen Traubensorten.

„Prima Causa“: Der erste Wein im neuen Jahrtausend

(eVP 29,50 €/0,75 l)

Er war Karl Eggers „Erster Fall“. Mit dem Zukauf der neuen Weinberge und der 2003 eingeweihten, größtenteils unterirdischen Cantina sollte die Generation der guten einfachen Landweine abgelöst werden. Man hatte die Vision, dass sich die mühsame Handarbeit am Rebberg und die Ausdauer bei der Ernte und Selektion der Trauben widerspiegeln würde – im Rubinrot eines Kultweins des neuen LaSelva-Jahrtausends.

cantinaLaSelva

PRESSEMITTEILUNG



Sapore: Geschmack

Es wurde eine Cuvée aus 60 Prozent Cabernet Sauvignon, 30 Prozent Merlot und 10 Prozent Petit Verdot. Für seinen Ausbau lagert der Wein zwölf Monate in französischen Barriques und zwölf Monate in der Flasche. Noten schwarzer Beeren und darin eingebettet Noten von Kaffee geben dem gehaltvollen Wein eine schöne Komplexität. Am Gaumen ist er markant und kontrastreich, kräftig und fruchtig – mit lang anhaltendem Abgang.

„Der Prima Causa ist ein internationaler Wein mit lokalem Ausdruck“, betont der Schweizer Kellermeister Roland Krebs, trägt doch unter anderem der besondere Kalkboden der Maremma zum Ergebnis bei. Abgesehen von Decanter und internationalen Bioweinpreisen gab es für den Prima Causa 2013 90 Punkte im amerikanischen „Wine Enthusiast“ und 2011 zwei rote Gläser im „Gambero Rosso“.

Morellino „Colli dell’Uccellina“: Im Park der Vögel

(eVP 15,90 €/0,75 l)

Rund um die Monti dell’Uccellina an der Küste zum Tyrrhenischen Meer finden unzählige Vogelarten ihren Rückzugsort. Die Trauben des Morellinos „Colli dell’Uccellina“ wachsen im Naturschutzpark auf sonnigen acht Hektar Hanglage. Vogelgezwitscher ertönt aus kleinen Wäldchen und Gebüsch, das als Ausgleichsfläche zwischen die Reben gepflanzt wurde. Ein Ort, der die Prominenz der Vergangenheit anzog: Friedrich II. schrieb dort an seinem wissenschaftlichen Werk über Vögel und Falknerei: „De arte venandi cum avibus“.

Sapore: Geschmack

Der zweite Spitzenwein der cantinaLaSelva wird zu 85 Prozent aus Sangiovese-Trauben und zu 15 Prozent aus Merlot-Trauben gekeltert. Er ist von rubinroter Farbe – kompakt, gehaltvoll, von lebendiger Frucht, abgerundet durch eine angenehm moderat würzige Note, dicht und harmonisch konzentriert. Am Gaumen schmeckt man eine lebendige Frucht, kräftige Tannine und ausgleichende Säure mit anhaltendem Abgang. Dafür gab es neben Decanter-Bronze zweimal Silber anlässlich des internationalen Bioweinpreises 2013 und der BIOFACH-Messe 2012.

Abbinamento: Kulinarische Empfehlungen

Für Rindsbraten, Wild, würzige Fleischgerichte und Rahmsaucen ist der Colli dell’Uccellina ein Spitzenbegleiter. Einen Prima Causa genießt man am besten mit Bistecca fiorentina, Filet an Pfeffersauce, Lammrücken oder Gemüse-Pilz-Auflauf. Die Serviertemperatur sollte 18 Grad betragen. Bitte dekantieren. Salute!

cantinaLaSelva

PRESSEMITTEILUNG



Maremma: Besonderer Boden und Meeresnähe

Abgesehen von den Etruskern, die bereits vor Christi Geburt Weinamphoren in Albinia produzierten, entdeckte vor rund 15 Jahren die italienische Winzerszene den vielversprechenden Boden der südlichen Toskana-Region. Vor allem die Böden um Magliano sind mineral-, kalk- und tonreich und bestehen aus Galestro-, Alberese- und Erosionsgestein. Das Gestein ist von einzigartiger poröser Konsistenz, so dass die Reben die Mineralien gut aufnehmen können. Das Meeresklima, die trockenen, heißen Sommer und regenreichen Winter würzen das Aroma.

+++ ENDE +++

Abdruck honorarfrei. Belegexemplar erbeten.



Bildunterschrift:

Paolo Miatto (Mitarbeiter im Rebberg), Karl Egger (LaSelva-Inhaber) und Roland Krebsler (Kellermeister), von links, freuen sich diesen Sommer über außergewöhnliche Auszeichnungen.

Bildquelle: cantinaLaSelva



Bildunterschrift:

Die CantinaLaSelva.

Bildquelle: cantinaLaSelva

cantinaLaSelva

PRESSEMITTEILUNG



Bildunterschrift: Fasan im Rebberg

Bildquelle: cantinaLaSelva

cantinaLaSelva: im Fachhandel & Online-Shop.

LaSelva-Weine sind in Deutschland, Österreich und der Schweiz sowie im Ausland in Naturkost- und Bioläden, in Biosupermärkten, im Feinkost- und Weinhandel erhältlich. Im neuen Online-Shop können Kunden unter www.laselva-bio.eu alle Feinkost-Produkte auch direkt bestellen. Die Cantina vinifiziert zwölf verschiedene von Naturland zertifizierte Weine unterschiedlicher Preisklassen und produziert 200.000 Flaschen jährlich. Prosecco, Grappa und Passito zu Cantucci & Co machen das italienische Sortiment komplett.

Weinwissen hautnah: Degustation, Hofbesichtigung & Agriturismo.

Wer mehr über Wein wissen möchte, ist auf LaSelva herzlich eingeladen. Auf wöchentlich stattfindenden Hofführungen erfahren Interessierte mehr über den ökologischen Wein-, Obst- und Gemüseanbau und die artgerechte Tierhaltung des Naturlandbetriebs. Anschließend verwöhnt die cantinaLaSelva ihre Gäste mit Degustationen ihrer neuesten Weine. Feinkost- und Weingenuss lassen sich mit einem Urlaub in der südlichen Toskana wunderbar vereinen. Im Agriturismo können Touristen auch länger auf LaSelva verweilen. Neben der toskanischen Kultur genießen sie das ruhige Landleben, den nahen Meeresstrand und die frischen Kostproben aus dem Hofladen. (Informationen und Buchung unter www.laselva-bio.eu).

Auf www.laselva-bio.eu: Informationen, unter der Rubrik „Service“ **Produktbilder** (zum Herunterladen, Passwort: „laselva“, Kennwort: „tomate“) **und Filme der Videothek über Anbau, Ernte und Verarbeitung.**

Contatto: Kontakt

LaSelva Toscana Feinkost-Vertriebs GmbH

Denise Kaltenbach-Aschauer (Pressereferentin), Pasinger Str. 94, DE-82166 Gräfelfing

Telefon 00 49 89/89 55 80 68-78, Telefax 00 49 89/8 54 56 52

denise.kaltenbach-aschauer@laselva-bio.eu

