



SCEG

Elena Fucci

Anbaugebiet: Italien / Basilikata DOC

Rebsorte(n): Aglianico

Ausbau / Herstellung: 12 Monate in 500 Liter Fässern

Charakteristik: Jahrgang 2019

Dieser Wein hat eine intensive, rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Die komplexen, fruchtigen Aromen erinnern an Kirschen und Johannisbeeren und vermischen sich mit Düften von Rosmarin, Tabak und einem Hauch Zimt. Am Gaumen zeichnet sich der SCEG durch seinen kurzen, weichen Auftakt und durch seine Terroir bezogene, breite und vollmundige Struktur aus. Der Abgang ist lange anhaltend. Das ist ein vollmundiger Italiener, mit vielfältigen Aromen und mit sehr starker Persönlichkeit.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Wein bildet zusammen mit Gerichten vom Schwein und Lamm, mit gebratenem Geflügel, mit einem feinen Pilzrisotto, mit Wildspeisen sowie mit reifem Hart- oder Halbhartkäse eine wunderschöne Liaison.

Kraft des Vulkanbodens

Die Familie von Elena Fucci hätte die kleinen Weinberge, mit zum Teil über 70 Jahre alten Reben, wohl verkauft, hätte sie sich nicht entschieden Oenologie zu studieren. Im Jahr 2000, mitten im Studium, reformierte sie zusammen mit ihrem Vater und Grossvater das Weingut und wurde von einer reinen Traubenlieferantin zur Selbstkeltererin. Heute leitet sie das Unternehmen selbstständig mit grossem Erfolg. Die Familie hilft tatkräftig mit. So kümmert sich ihr Grossvater Generoso, von allen auch liebevoll «Opa Roso» genannt, noch täglich mit Elan um die Reben. Der Weinbau bedeutet für Elena Kunst, mit Respekt für die Natur, ohne Chemikalien Genussvolles zu erzeugen.

