



La Gerla - Montalcino

Die im kleinen toskanischen Weingut La Gerla erzeugten Klassiker geniessen hohe Wertschätzung.

Steht man auf der Terrasse von La Gerla so schweift der Blick über die friedliche Landschaft des Montalcino mit ihren Hügeln, Rebgräben, den schlanken Zypressen und den überall verstreuten Weingütern. Eingebettet in den Colli Senesi südlich von Siena umfasst das Gebiet ca. 2000 Hektaren.

Sergio Rossi, Weinbauer aus Leidenschaft, verbindet geschickt moderne Kellertechnologie mit dem Wissen eines bodenständigen Winzers. Bevor er das Weingut im Jahr 1976 übernahm und mit viel Liebe zum Detail umstrukturierte, gehörte das 28 Hektar umfassende Anwesen der Familie Biondi Santi, die selbst für besten Brunello bekannt ist. Von Santi übernahm Sergio Rossi alte Sangiovese-Klone von herausragender Qualität.

Sergio Rossi zur Seite steht ein hochkarätiges Team, das vom Agronomen und Gutsdirektor Alberto Passeri mit

viel Geschick geleitet wird.

La Gerla besitzt zwölf Hektaren, davon befinden sich rund die Hälfte nordöstlich des Städtchens Montalcino. Die übrigen Weingärten liegen im Südosten bei Castelnuovo. Die Weine von La Gerla profitieren von diesen unterschiedlichen Lagen. Die Böden im Norden bestehen aus kalkhaltigem Mergel, der im Montalcino Galestro genannt wird. Diejenigen im Süden haben einen höheren Tonanteil und bestehen teilweise auch aus vulkanischem Tuffstein. Die daraus entstehenden Weine sind folglich verschieden und ergänzen sich optimal in der fertigen Cuvée.

La Gerla reiht sich ein in die Liste renommierter und international beachteter Weingüter. Nebst dem Brunello di Montalcino legen wir Ihnen auch den Rosso di Montalcino ans Herz, der etwas leichter ist und weniger lang im Holz ausgebaut wird und den Birba, der ca. 12 Monate im

Barrique reifte. Beides sind Weine, die im Gegensatz zum Brunello früheren Trinkgenuss bieten. Der Brunello Riserva Gli Angeli stammt aus der ältesten Parzelle, wird nur in den besten Jahren abgefüllt und besitzt ein ausserordentliches Lagerpotential. Last but not least, runden das hervorragende Olivenöl und der Grappa von La Gerla das Angebot ab.

Rosso di Montalcino

DOC, 2017
Vielfältige Aromen, ungemein saftig, weich und rund, mit viel Beerenfrucht im Geschmack.
750 ml CHF 23.50

Brunello di Montalcino

DOCG, 2014
Vornehm, finessenreich und elegant. Ausladender Aromenfächer, würzig, fruchtig, langanhaltend.

750 ml CHF 49.80



Hombi 2020 - Gewerbetag der offenen Türen



Bar und Festwirtschaft vor der Vinothek Samstag, 9. Mai, 9 - 16 Uhr

Über 50 Hombrechtiker-Firmen öffnen ihre Türen und geben einen exklusiven Einblick in ihr Schaffen. Historische Postautos bringen Sie gratis von Betrieb zu Betrieb. Reservieren Sie sich das Datum schon heute und geniessen Sie einen Besuch in der Vinothek, mit Bar und Festwirtschaft.

Wein- und Genussreise Katalonien



Provisorisches Programm, 6. - 9. Mai 2021

Donnerstag: Flug nach Barcelona. Besuch des Weingutes Castell-rog, einem der besten Schaumweinproduzenten im Penedes. Weiterfahrt nach Tarragona, Weltkulturerbe der Unesco.

Freitag: Rundfahrt durch das eindruckliche, hügelige Weinanbaugelände Priorat und Montsant. Besuch von zwei der besten Weingüter der Region, Venus la Universal und Mas Martinet. Das talentierte Winzerpaar Sara Perez und René Barbier zählt zu den bedeutendsten Winzern Spaniens.

Samstag: Entdeckungstour zu Fuss durch Tarragona. Historische Gebäude und die Strassen der Altstadt erzählen eine interessante Geschichte. Anschliessend Besuch des Vermouth Produzenten Padró & Co. mit Degustation und Tapas-Lunch.

Sonntag: Fahrt zum Flughafen und Rückflug nach Zürich.

Kleingruppe, maximal 18 Personen. Preis pro Person voraussichtlich ca. CHF 1460.00 ab/bis Barcelona, bei Unterkunft im Doppelzimmer. Inbegriffen sind fast alle Leistungen wie Führungen, Degustationen, Essen und Getränke. Flugticket mit Swiss zum Tagespreis. Vorreservierungen nehmen wir gerne ab sofort entgegen.



Vinothek René Wäspi - Rütistrasse 40 - Hombrechtikon

www.weinundkultur.ch - info@weinundkultur.ch - Tel. 055 264 16 66

Öffnungszeiten: Dienstag - Donnerstag 14:00 - 18:30 h / Freitag 9:00 - 12:00 h & 14:00- 18:30 h / Samstag 9:00 - 16:00 h