

# Sangervasio im Gundeldingerhof

Freitag, 26. März 2010, 19.00 Uhr

## Sangervasio

Sangervasio liegt auf einem Hügelzug oberhalb Pisa. Der Kern des Anwesens ist der mittelalterliche Weiler mit Castello aus dem 9. und der Kirche aus dem 11. Jahrhundert. Die Azienda kam 1960 in Besitz der Familie Tommasini. Sie erstreckt sich über eine Fläche von zirka 400 Hektaren, davon sind 22 ha mit Reben bestockt. Seit Luca Tommasini den Betrieb leitet, arbeitet er nach biologischen Richtlinien; vor ein paar Jahren ist er auf biodynamischen Anbau umgestiegen.

Über seine Basis-Weine sagt Tommasini: «Facile ma non semplice». Damit meint er, die Weine sollen einfach zu trinken sein, ohne banal zu wirken. Diese Vorgabe hat er exzellent umgesetzt. Vor einem Jahr verkostete die Zeitschrift «Vinum» Alltagsweine der Toskana. Der Rosso Sangervasio wurde mit dem «Top Tipp des Monats» und somit als Wein mit dem besten Preis-Leistungs-Verhältnis ausgezeichnet.

Ganz anders treten die gehobenen Weine auf: komplex, voll und mit viel Charakter. Das jüngste Kind aus dem Hause Sangervasio, der Chardonnay, zeigt sich trotz Fülle und Tiefe, frisch und fruchtig.

Der «I Renai» ist ein kraftvoller, konzentrierter Merlot, der trotz 16-monatigem Barrique-Ausbau mit reintöniger Frucht und Eleganz begeistert.

Der Hauptwein des Gutes, «A Sirio», ist Luca's Vater gewidmet. Ein Sangiovese mit einem kleinen Anteil von Cabernet Sauvignon. Der «A Sirio» ist ein vollmundig, sorten- und regions-typischer Wein mit viel reifer Frucht und Frische.

Sangervasio wird in vielen Weinführern hoch gelobt - ausser vom Gambero Rosso. Dieser ignoriert das Gut, was keineswegs gegen Sangervasio spricht... Fazit: Sangervasio ist nicht ein Weingut, das im Kommen ist, es ist voll da!

## Luca Tommasini präsentiert die Weine von Sangervasio:

*Bianco Sangervasio IGT 2008 • Chardonnay IGT 2007 • Chianti Sangervasio DOCG 2008 • Rosso Sangervasio IGT 2006 • A Sirio Rosso Toscana IGT 2005 • Merlot I Renai IGT 2004 • Vin Santo Recinaio DOC 2001*

**Vom «A Sirio» wird Tommasini zusätzlich einen älteren Jahrgang und ein Fassmuster mitbringen.**

**Die Köche vom Restaurant Gundeldingerhof werden zu den Weinen von Sangervasio eigens ein 5-Gang-Menü kreieren.**

**Lassen Sie sich überraschen und geniessen Sie einen unvergesslichen Abend!**

## Restaurant Gundeldingerhof

Hochstrasse 56, 4053 Basel | Tel 061 361 69 09 | [info@gundeldingerhof.ch](mailto:info@gundeldingerhof.ch) | [www.gundeldingerhof.ch](http://www.gundeldingerhof.ch)

**Freitag, 26. März 2010, um 19.00 Uhr.**

Das Menü kostet Fr. 110.– pro Person, inklusive Wein, Mineralwasser, Kaffee (ausser Spirituosen).

**Anmeldungen richten Sie bitte direkt an das Restaurant.**