

VITICOLTORI IN TOSCANA

Im Herzen der Toskana, zwischen Florenz und Siena, auf dem Poggio al Mulino, liegt ein für uns magischer Ort, das Weingut Tomilaia.

37 Hektar Land, malerisch geprägt von den Ausläufern der Monti del Chianti, über Jahrtausende von Bachläufen durchdrungen, teils bewaldet, teils bewirtschaftet, geschützt von der Casa Padronale auf dem Poggio Berg, markant gezeichnet mit Olivenbäumen, die bereits zu Zeiten der Medici gepflanzt wurden und eindrucksvoll durchgrünt von Rebstöcken, denen man ihr vor Kraft strotzendes Alter von teilweise über 60 Jahren ansieht. Hier entstehen durch natürliche und biologische Bewirtschaftung der Hänge und liebevolle Sorgfalt im Keller Weine in klassischer Manufaktur mit einmaligem Charakter – die Weine von Tomilaia.

Dem hier beheimateten Sangiovese verpflichtet, klettern die Varietäten Sangiovese Piccolo, Sangiovese Grosso und Ciliegiolo wie auch in kleinen Mengen klassischer Merlot oder Malvasia Nera der toskanischen Sonne entgegen. Fest verwurzelt in einer Mischung aus Sandstein, Gallestro, Mergel und Lehm stehen die Reben in 300 bis 380 Metern über dem Meer in perfekter Süd-Südwestlage. Eine kraftvolle Komposition, die nur durch bedingungslose Leidenschaft bei Bewirtschaftung und Vinifizierung eingefangen werden kann.

UNSERE PHILOSOPHIE

Die Zukunft beginnt immer in der Gegenwart und hat ihre Wurzeln in der Historie. Unsere Wurzeln sind die Toskana, der Rotwein und der Sangiovese. Unser Ursprung und unser Rückgrat sind der Nukleus der tausendundeinen alten Rebstöcke, weshalb wir die 1001 in unserem Wappen tragen.

In jedem unserer Tomilaia-Weine stecken unsere ganze Leidenschaft, unsere Liebe, unser Stolz – unser Respekt gegenüber der Vergangenheit und unsere Verantwortung gegenüber der Zukunft.

Fatto con tutte le cure del proprietario viticoltore
Clan Bock Demarchi Prefi

N° 1 PANCARTA TOMILAIA

FÜR ZUHAUSE
Flasche 0.75l 25
Magnum 50

IM RESTAURANT
Flasche 0.75l 39
Magnum 78
Glas pro 0.1l 5.80

Als unser Erstgeborener ist dieser Wein so etwas wie der Nukleus, der Ausgangspunkt von allem. All unser Wissen, unsere Liebe und Leidenschaft für die Weinbaukunde des Vino Rosso Toscano beginnt und ist in diesem Wein. Ein Gran Sangiovese von unseren ältesten Weinbergen, dessen Geschmack die Geschichte, das Leben und den Charakter unseres Weinguts einfängt. Geprägt von einer reichen und differenzierten Struktur voller Kraft, Stolz und Selbstbewusstsein.

N° 2 DILÀeDILÀ TOMILAIA

FÜR ZUHAUSE
Flasche 0.75l 25
Magnum 50

IM RESTAURANT
Flasche 0.75l 39
Magnum 78
Glas pro 0.1l 5.80

Was übersetzt soviel bedeutet wie „von dort und von dort“ ist keine zufällige Begegnung zweier Weine, sondern ein von beiden Vätern sorgsam geplantes Aufeinandertreffen zweier Weingrößen. DILÀeDILÀ ist die Wunschhochzeit des Gran Sangiovese Toscano von Tomilaia mit dem Syrah Superiore Toscano des tief mit Tomilaia verbundenen Winzerfreundes Stefano Amerighi, der sich im östlich von Siena befindendem Cortona auf den Anbau hochklassiger Syrahs spezialisiert hat. DILÀeDILÀ ist eine rassige Cuvée in perfekter Proportion und Harmonie. Sanfte Entschlossenheit und rigorose Nuancierung, robuste, körperreiche Struktur und eine Seele aus Samt. Eine einzigartige Symbiose. Die Avantgarde der klassischen mit der modernen Toskana. Tag für Tag, heute wie morgen.

N° 3 HASH ISH TOMILAIA

FÜR ZUHAUSE
Flasche 0.75l 51
Magnum 102

IM RESTAURANT
Flasche 0.75l 65
Magnum 130
Glas pro 0.1l 9.50

Ein Wein wie eine große und verführerische Sinfonie – gleichermaßen kräftige und weiche Töne des Terroirs vereinen sich und werden durch sanftes Gefühl und entschlossenes Können in ein harmonisches Klangbild gebracht: Ein tiefgründiger Dreiklang aus Gran Sangiovese mit Sangiovese Passito und Merlot lässt im Kopf ein gewisses „Hash“ und dies entschiedene „Ish“ entstehen, das von weitem Horizont zeugt – wie ein eleganter Maestro der Philosophie, der sich auch in der edlen Kunst der Verführung bewandert zeigt.

STORIA TOMILAIA

FÜR ZUHAUSE

Magnum 210

Imperial 420

IM RESTAURANT

Magnum 238

Imperial 476

Eine weise und erfahrene Cuvée, die unsere Geschichte von Tomilaia erzählt, wie ein Tagebuch, welches sich nur alle vier Jahre öffnet und fortschreibt. Ein önologisches Zeitdokument als Essenz unseres Schaffens auf Tomilaia. Unsere alten und großen Jahrgänge miteinander vermählt, mindestens 8 Jahre und bis zu 25 Jahre in alten, neutralen Holzfässern gereift und streng limitiert auf 888 Magnum und 88 Imperial Flaschen – somit ist Storia unser Erbe und unser Gedächtnis: La storia è maestra di vita – die Geschichte ist die Meisterin des Lebens.

SAN TOMILAIA

FÜR ZUHAUSE

Flasche 0.75 l 19

IM RESTAURANT

Flasche 0.75 l 29

Glas pro 0.1 l 4.20

Für die einen ein Heiliger, für die anderen ein Sonnenanbeter, ist der SAN so etwas wie ein flüssiger Schatten, der an heißen und kalten Tagen gleichermaßen Erfrischung für Körper und Geist spendet. Er orientiert sich von Machart, Farbe und Qualität an den hellen Rosés der Provence, ist dabei aber ein waschechter Sangiovese in purezza. Die Trauben bleiben hierfür bei der Fermentierung nur für kürzeste Zeit auf den roten Schalen, die anschließende Vergärung des abgepressten Mostes findet langsam bei niedrigen Temperaturen statt, sodass sich später ein wunderbar harmonischer Tanz aus Säure und Frucht auf der Zunge einstellt.

BIANCO BIANCO FATTORIA DI RENDOLA

FÜR ZUHAUSE

Flasche 0.75 l 12

IM RESTAURANT

Flasche 0.75 l 22

Glas pro 0.1 l 3.30

Als lebendige Cuvée aus Trebbiano, weißer Malvasia und Sauvignon Blanc ist der BIANCO BIANCO ein ehrlicher trockener toskanischer Bursche von Format. Ein sehr heller, wirklicher Weißwein, der seinen Namen verdient und mit einer fruchtigen Frische ausgestattet ist wie sie selten in der Region zu finden ist. Er wird ausschließlich als Selezione Esclusiva für den Ausschank im A Casa di Tomilaia, Sullivan und der Demarchi Bar in geringer Auflage von 2000 Flaschen p.a. vinifiziert.

WHITE MAMA

FATHER'S PRIDE

FÜR ZUHAUSE

Flasche 0.75l 25

Magnum 50

IM RESTAURANT

Flasche 0.75l 39

Magnum 78

Glas pro 0.1l 5.80

Zwischen Florenz und Siena liegt das Weingut Father's Pride auf dem Boden eines mittelalterlichen Meeresbeckens. Der dem französischen Terroir ähnliche Boden mit dünner Lehm- und Humusschicht, darunter weißer Kies und Sand, bietet die besten Voraussetzungen für WHITE MAMA, die toskanische Interpretation der klassisch französischen Rebe Chardonnay in Purezza, eine eindrucksvolle Komposition in klassischem Stil vinifiziert – dicht, anregend, elegant und mit einem langen, nachhaltigen Finale. Ein stolzer und für sich sprechender Wein; modern und klassisch.

CHIANTI CLASSICO

RIECINE

FÜR ZUHAUSE

Flasche 750 ml 17

IM RESTAURANT

Flasche 750 ml 27

Glas pro 0.1l 3.90

Ein überzeugender Chianti Classico, ehrlich und kräftig, Fülle und Würze, in der Tradition und von der Überzeugung von Riecine geprägt. Die Weine dieses toskanischen Freundes von Tomilaia gehören zum großen Kanon der Weine Italiens und des Sangiovese.

SYRAH

AMERIGHI

FÜR ZUHAUSE

Flasche 0.75l 25

IM RESTAURANT

Flasche 0.75l 39

Glas pro 0.1l 5.80

Die älteste Rebsorte der Welt, Syrah, modern auf toskanischem Terroir interpretiert und gleichzeitig nach anthroposophischer Wirtschaftsweise angebaut – wer so visionär Weinbau betreibt, muss ein Verrückter im positiven Sinne sein. Der junge Winzer Stefano Amerighi ist ein weltoffener Botschafter der modernen Toskana – sein durch die konsequente Anwendung der Lehre von Rudolf Steiner geprägter Syrah erzählt eine Geschichte von toskanischem Terroir: Kräftig, dunkel, würzig und weich kommt er daher – ein wunderbarer Wein voller Geheimnisse und einer der engsten Freunde von Tomilaia.

BRANDY TOMILAIA

FÜR ZUHAUSE
Flasche 0.5l 35

IM RESTAURANT
Glas pro 0.2 cl 3.80

Ein Brandy wie ein geborener Edelmann mit künstlerischer Ader, allerdings nicht einfacher Geburt und Erziehung, ein echter Gentleman und beflissener Verführer mit Gran Sangiovese von Tomilaia im Erbgut. Ein wahrer Meister der Lebenskunst – so kurzweilig wie diese Persönlichkeit, bildet der Brandy di Tomilaia den eleganten Akzent zum Ende eines gelungenen Mahles und den genussvollen Start für alles, was noch folgt. Die Essenz unserer großen Sangiovese Reben, mit größter Sorgfalt von Carl Jung destilliert, in Ruhe gereift und zu guter Letzt im Rüdesheimer Traditionshaus Schloss Boosenburg in die Flasche gefüllt.

GRAPPA TOMILAIA

FÜR ZUHAUSE
Flasche 0.5l 28

IM RESTAURANT
Glas pro 0.2 cl 3

Grappa ist italienische Identität, ein robust-liebenswürdiger Begleiter bei allen Malaisen und Freuden, die einem im Alltag widerfahren. Unser Brand ist das Ergebnis des wunderbaren Zusammenspiels der Qualität unseres noch feuchten Tresters der Pancarta und des handwerklichen Könnens des Brenners A & G aus Colle di Val d'Elsa in Siena, der mit größter Sorgfalt ein Destillat erdverbundener Ehrlichkeit und Kraft erschaffen hat, wie es nur ein Geist widerspiegeln kann.