

Cocci Grifoni

*100 Jahre
Leidenschaft.*

GERSTL

WEINSELEKTIONEN

Aus Einzellage, Ideal zu
traditionellen Gerichten.

2016 Vigna Messieri
Rosso Piceno Superiore DOC
18/20

Cocci Grifoni: Traditionsreiches Familiengut mit 3 Frauen an der Spitze.



Cocci Grifoni

Die Lebensretter des Pecorino.

Die Reise entlang der Adriaküste Richtung südliche Marche weckt Sehnsüchte nach einsamen Strandferien in einem alten Wohnmobil. Immer der Sonne entgegen, links das glitzernde Meer, rechts die hügelige Küste. Ganz im Süden sind wir von der Schroffheit und Schönheit der Landschaft im Landesinnern tief bewegt. Sanft abfallende Hügel, in der Abendsonne alles in Erd- und Rottöne getaucht – **hier scheint die Zeit stehengeblieben zu sein.** Man könnte stundenlang von einer Erhebung zur nächsten fahren, immer wieder eröffnen sich neue, beeindruckende Naturbilder, wilde Vegetation und unbewohnte Landstriche.

Das Klima ist kontinental, jedoch beeinflusst die Adria die Temperaturen beträchtlich. Die kühlen Winde während der Nacht tragen zur Struktur der Weine massgebend bei. Die Böden bestehen vor allem aus Kalk, mit Lehm und Mergel durchzogen. **Das ist ein ideales Terrain für die angebauten Sorten.**

Auf dem Weingut empfängt uns Familie Grifoni herzlich. Das Gut wurde 1970 vom Vater gegründet. **Heute wird es von den Schwestern Paola (Oenologin) und Marilena (Gästepflege) geleitet.** Interessantes geschah nach der Neugestaltung der Etiketten unter der Regie eines erfahrenen Profis: Das etwas angestaubte Image war sofort weg, **die Verkaufszahlen konnten verdoppelt werden.**

Die gepflegten Weingärten sind traumhaft in die Landschaft eingebettet, **sie werden nachhaltig bearbeitet, ohne Pestizide und ohne künstlichen Dünger.** Hier wird viel von Hand gemacht, da die Rebberge teilweise zu steil und für Traktoren unzugänglich sind.

Es werden Weine gekeltert, die der Tradition der einheimischen Traubensorten gerecht werden.

Eine davon nimmt eine Ausnahmestellung ein, der weisse Pecorino. Diese Sorte ist fast ausgestorben, es ist der Familie Grifoni zu verdanken, dass sie heute noch kultiviert wird. Die Rotweine werden hauptsächlich aus der hochwertigen und edlen Sorte Montepulciano d'Abruzzo gekeltert und oft mit Sangiovese verschnitten.



Ausgebaut werden die Weine in eher grossen Gebinden. Die Weissen praktisch alle im Stahltank, die Roten in gebrauchten grossen Holzfässern von 3000 bis 5000 Litern. Je nach Wein dauert der **Ausbau bis zu 24 Monate.**

Bei der interessanten Degustation zeigen sich alle Weine von ihrer besten Seite. **Sehr charaktervoll, mit einem tiefen Bezug zur Gegend,** sie alle werden mit ihrem typischen Charakter in die Flasche gebracht.

Für Sie, liebe Kundinnen und Kunden, haben wir jene sechs Weine ausgewählt, die uns am besten zugesagt haben. **Wir sind sehr glücklich, dieses traditionelle Weingut entdeckt zu haben, denn die Qualität der Weine ist unbestritten.** Tauchen Sie ein in eine bei uns in der Schweiz noch nicht so bekannte Weinregion. Wir freuen uns sehr, ihnen die Gewächse aus der südlichen Marche näherbringen zu dürfen.

19.50

Aus Einzellage, Ideal zu traditionellen Gerichten.

2016 Vigna Messieri Rosso Piceno Superiore DOC

75cl • CHF 19.50 (statt 22.–) • Art. 254114 18/20 • jetzt bis 2035

70% Montepulciano, 30% Sangiovese; aus der historischen Einzellage Vigna Messieri im Herzen der DOC-Zone Rosso Piceno. Ausbau 24 Monate in gebrauchten slawonischen Holzfässern von 5000 Litern (Botti).

Dunkles, sattes Granatrot. **Wunderbar komplexer Auftakt.** Aromen von reifen, schwarzen Kirschen, roten Pflaumen, Lakritze, orientalischen Gewürzen, Tabak, Mocca, mit einem Hauch kaltem Rauch. Unterstützt wird dieser Aromenspiegel von einer organischen Mineralität, die an feuchte Erde und Lehm erinnert. **Am Gaumen eine herrliche Textur.** Feinkörnige, reife Tannine, seidig mit gut integrierter Säure. Die Aromen bestätigen sich: Dörrfrüchte, rote Pflaumen, Bergkirschen mit süsser Tabaknote und schwarzen Trüffeln im Abgang. **Der Vigna Messieri endet lang, kräftig und anhaltend mit deutlich mineralischer Note.** Sensationell zu einem traditionellen Gericht wie Hähnchenleber in Rotweinjus mit Räucherspeck und Sauerkirschen. (pt)

Die **Degustations-Notizen** sind vom Gerstl-Spezialisten Pier Tognini (pt).

Region Marche



23.40

Rarität: nur 6000 Flaschen produziert.

2015 Il Grifone

Offida Rosso DOCG

75cl • CHF 23.40 (statt 26.–) • Art. 254115

18+/20 • jetzt bis 2035

100% Montepulciano, aus einer Lage in San Rosso in der Offida DOC-Zone. Ausbau 24 Monate in traditionellen 3000-Liter-Fässern, danach 6 Monate in Tonneaux für den letzten Schliff, danach noch 2 Jahre auf der Flasche im Weingut. Produktion nur 6000 Flaschen.

Rubin mit granatroten Reflexen. **Komplexe, tiefe Aromen.** Schwarze Kirschen, ein Hauch Cassis, süsser Tabak, vermischt mit schwarzem Pfeffer und Nelken. Begleitet von wilden Beeren, Pflaumen, Blaubeeren und einem Hauch Sandelholz. Dazu schöne, steinige Mineralität. **Am Gaumen sagenhaft weiche, feinkörnige Tannine, hohe Struktur mit seidiger Textur.** Gut eingebaute Säure, stützt die Aromen perfekt. Wieder tiefe Aromen von Waldbeeren und Kirschen, begleitet von orientalischen Gewürzen mit markanter Mineralität. **Der Il Grifone endet kräftig, nobel und anhaltend.** Perfekt zu Nonnas Küche, zum Beispiel zu in Rotwein geschmorten Kalbsbacken, frischen, gebratenen Steinpilzen, Rinderjus, Veltliner Polenta. (pt)



17.50

Reinsortiger Pecorino aus Einzellage.

2018 Colle Vecchio

Offida Pecorino DOCG

75cl • CHF 17.50 (statt 19.50)

Art. 254111

17/20 • jetzt bis 2028

100% Pecorino, aus der Einzellage Colle Vecchio; Ausbau 6 Monate im Stahltank, danach 12 Monate in der Flasche auf dem Weingut.

Helles Strohgelb mit grünen Reflexen. **Schöne, fruchtbetonte Nase.** Gelbe Steinfrüchte wie Nektarinen und Pfirsiche. Gepaart mit leichter Apfelnote und caramelsierten Ananas, dazu Anflüge von reifen Mandarinen. Begleitet wird das Fruchtbündel von einem Hauch steiniger Mineralität. **Am Gaumen sehr saftig und harmonisch.** Gute Säure, die fruchtigen Aromen werden bestens unterstützt. **Der Colle Vecchio erzeugt Spannung und Länge,** er endet mittelkräftig mit leicht salzig-mineralischer Note. Wunderbar zu Gurkensalat mit sanft geräuchertem Wildlachs, Algen, Chili, geriebenem Ingwer, Reissessig und Sesamöl. (pt)

Cocci Grifoni



14.80

Italien pur im Glas.

2017 San Basso Rosso Piceno Superiore DOC
75cl • CHF 14.80 (statt 16.50)
 Art. 254113
 16+/20 • jetzt bis 2029
 55% Montepulciano, 45% Sangiovese;
 Ausbau 12 Monate in gebrauchten
 slawonischen Holzfässern von
 5000 Litern (Botti).

Leuchtendes Rubinrot mit Granatreflexen. **Herrlich duftende, offene Nase.** Aromen von dunklen Blüten, Wiesenkräutern, schwarzen Kirschen und wilden Himbeeren. Subtile Anflüge von Pfeffer und Gewürznelken. Am Gaumen mittelkräftig mit runden, saftigen Tanninen. **Die Frucht wird bestens von der gut integrierten Säure getragen.** Der San Basso endet fruchtbetont mit einem Hauch erdiger Mineralität. **Toller, unkomplizierter Wein** zu Antipasti, Pizza oder traditioneller Lasagne. (pt)



14.50

Ganz vorzüglich zu «Fritto Misto».

2020 Pecorino Tarà Pecorino DOC
75cl • CHF 14.50 (statt 16.–)
 Art. 254112
 16/20 • jetzt bis 2025
 100% Pecorino; Ausbau 3 Monate
 im Stahltank.

Helles Zitronengelb. **Fruchtiger Auftakt.** Aromen von gelben, reifen Früchten. Nektarinen, Pfirsich und einem Hauch Aprikosen. Gepaart mit leichter Kräuterwürze und mineralischen Anklängen. **Am Gaumen frisch und fruchtbetont,** wieder Pfirsiche und Nektarinen **mit Noten von Dörrfrüchten und Wiesenkräutern.** Gut eingebundene Säure mit leicht salzigem Abgang. Der Tarà endet mittelkräftig mit leicht mineralischem Finish. **Ganz toll zu «Fritto Misto» mit Ingwer-Mayonnaise;** das Gericht stammt ursprünglich aus Venedig, es wird aber an der ganzen Küste Italiens angeboten. (pt)



29.70

Von einem der ältesten Pecorino-Klone.

2015 Guido Cocci Grifoni Offida Pecorino DOCG
75cl • CHF 29.70 (statt 33.–) • Art. 254110
 17+/20 • jetzt bis 2026
 100% Pecorino; Ausbau 18 Monate auf
 der Feinhefe im Stahltank, dann weitere
 Jahre auf der Flasche im Weingut. Einer
 der ältesten Pecorino-Klone wird in die-
 sem Rebberg kultiviert, wurde 1987 wie-
 der ins Leben gerufen.

Mittleres Zitronengelb. **Herrlich duftender Auftakt.** Markante Noten nach gelben Steinfrüchten wie Pfirsich, Mirabellen, Reineclaude, dazu dezente gelbe Blüten, erinnert an Ginster, kräuterig untermalt mit leichten Salbeinoten. **Einladender Gaumen, reife gelbfruchtige Aromen, kandierte Grapefruit,** Limetten, mediterrane, blühende Kräuter, subtil mineralisch, steinig, kalkig. Gut eingebundene Säure, **mittelkräftiger Finish, tieffruchtig, mineralisch geprägt, leicht salzig.** Passend zu leicht asiatischem Meeresgericht: Gebratene Dorade Royale mit Mango-Papaya-Salat, Thai-Basilikum und Koriander. (pt)

**Degustations-Box
 Cocci Grifoni:**
 Lernen Sie diese
 aromatischen Weine aus
 der Marche kennen!

**30%
 Rabatt**



2015 Guido, Offida Pecorino DOCG

2018 Colle Vecchio, Offida Pecorino DOCG

2020 Tarà, Falerio Pecorino DOC

2017 San Basso, Piceno Superiore Rosso DOC

2016 Vigna Messieri, Piceno Superiore Rosso DOC

2015 Il Grifone, Offida Rosso DOCG

CHF 89.– (statt CHF 133.–) • 6 x 75cl • Art. 254300