

## Logonovo: neuer Merlot aus Montalcino

von [Jens Priewe](#) [Degustationen](#) [Kommentieren](#)

Aug 26 2013

**Montalcino ist bekannt für seinen Brunello, aber nicht für Merlot. Der Schweizer Marco Keller hat trotzdem Merlot gepflanzt. In einer Vergleichsprobe mit anderen großen Merlots Italiens hielt er sich wacker.**



Marco Keller pflanzt Merlot in Montalcino

Die Vergleichsprobe enthielt alles an Merlot aus Italien, was Rang und Namen hat. Und was teuer ist. Der Masseto der Tenuta dell'Ornellaia, Italiens teuerster Merlot, kostet zum Beispiel durchschnittlich 500 Euro pro Flasche. Nicht dass der Logonovo, wie der Merlot von Marco Keller heißt, ihm das Wasser reichen könnte – aber zwanzigmal schlechter ist er auch nicht, weil er nur 25 Euro kostet. Auch an den berühmten Cheval Blanc aus St. Emilion (der zwischen 350 und 700 Euro pro Flasche kostet) kommt der Logonovo nicht heran. Doch auch hier gilt: So viel schlechter ist der Logonovo nicht, wie der Preisunterschied suggeriert.

### **Merlot von einem großen Terroir**



Logonovo-Weinberge

Vergleiche dieser Art seien problematisch, warnen Experten. Aber für Weintrinkern, die nicht auf Etiketten schielen, bietet der Logonovo etwas, das weit über ein normales Merlot-Trinkerlebnis hinausgeht. Der Wein ist nicht nur handwerklich perfekt gemacht. Er ist auch vielschichtig, aromentief

und nie banal, wie so viele andere Merlots. Man schmeckt, dass er von einem großen Terroir kommt – dem des Brunello di Montalcino.

Was ihn von den ganz großen Merlots Italiens und der Welt unterscheidet, ist, dass er so völlig geheimnislos ist. Alles was in ihm steckt, zeigt er auch. Das macht ihn attraktiv. Kein Wein wie der Brunello di Montalcino, der in der Regel viele Jahre braucht, um sich zu öffnen, sondern ein Wein, der alles, was in ihm steckt, sofort präsentiert. Wer Frische und Primäraromen liebt, kommt bei diesem Wein voll auf seine Kosten. „Ich bin zu alt für einen Brunello“, bekennt Marco Keller, der altersmäßig auf die 70 zugeht.

### **Auf der Titanic gab es keinen Sangiovese-Wein**



Marco Keller

Keller ist ein Italo-Schweizer: Er stammt aus Mailand und lebt in Lugano. Die Firma, die er gegründet hat, stellt Heizungs-Radiatoren her, die er erfolgreich nach Algerien verkauft hat. So ist er zu Wohlstand gekommen. Er liebt den Wein, auch den Brunello, aber er wollte, nachdem er das Weingut auf einer Versteigerung erworben hatte, „nicht der 251. Brunello-Produzent werden“. So pflanzte er Merlot und engagierte den bekannten Önologen Roberto Cipresso, der ihm in Weinberg und Keller mit Rat und Tat zur Seite steht: „Ich will einen großen Wein aus einer noblen Rebsorte machen“, beschreibt Keller seine Motivation. Und als Begründung dafür, dass er nicht Sangiovese gepflanzt hat: „Ich habe mir die Weinliste der Titanic angeschaut, bevor sie sank. Dort waren Champagner, Portwein und Chambertin aufgeführt, aber kein Sangiovese-Wein.“

In Deutschland ist der Logonovo noch nicht erhältlich. In der Schweiz findet man ihn für 29,50 CHF bei [Silvino](#) in Zürich und bei [Logonovo](#) selbst.

### **Die Weine**



[2008 L'Apparita](#) | *Castello di Ama*

Schon im Bouquet tief mit Duft von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, viel Beerenfrucht auch am Gaumen, dabei noch leicht vom Holz geprägt: zweifellos ein großer, komplexer, bei aller Fülle feingliedriger Merlot aus einer Spitzenlage im Chianti classico, der noch etwas widerspenstig,

aber schon gut antrinkbar ist.

**Preis:** ca. 130 Euro

**Bewertung:** 93/100 Punkte

---



[2008 Baffo Nero](#) | *Rocca di Frassinello*

Der Darling der Gambero Rosso-Tester: dunkler, konzentrierter Merlot von der toskanischen Küste, Veilchen, schwarze Johannisbeeren, Pflaumen in der Nase, auch auf der Zunge klar und eindeutig: leicht verständlicher, wohlschmeckender Designerwein, ohne große Zukunft, aber heute sehr suggestiv.

**Preis:** ca. 120 Euro

**Bewertung:** 91/100 Punkte

---



[2008 Crosara](#) | *Maculan*

Nase uneindeutig, Waldfrüchte mit einem Hauch von flüchtiger Säure, ansonsten dicht, konzentriert, nobles Holz, neben der deutlich spürbaren Fruchtsüße eine leicht grüne Note: ein reinsortiger Merlot aus Breganze im Veneto.

**Preis:** 68 Euro

**Bewertung:** 90/100 Punkte

---



[2008 Lamaione](#) | *Marchesi de' Frescobaldi*

Opulenter, noch etwas wilder Merlot vom Nachbarweingut von Logonovo in Montalcino: würzige Süße in der Nase, dazu viel Brom- und Blaubeeren, beeindruckende Fülle, aber locker gewoben und ohne die Vielschichtigkeit großer Merlots.

**Preis:** ca. 41 Euro

**Bewertung:** 90/100 Punkte

---



[2008 La Ricolma](#) | *San Giusto a Rentennano*

etwas spröder Merlot aus dem Chianti classico: Nase von Waldfrüchten und Lakritz, dazu ein wenig flüchtige Säure, dabei üppig, wichtig, mitreißend, toughes Tannin – ein noch unaufgeschlossener Wein mit vermutlich riesigem Potenzial, aber ohne große Eleganz.

**Preis:** ca. 42 Euro

**Bewertung:** 92/100 Punkte

---



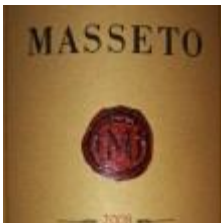
[2008 Logonovo](#) | *Logonovo*

Sauber und gradlinig im Bouquet, auf der Zunge saftig mit viel Beere, geschliffene Frucht, bestens integriertes Holz, perfekte Balance: ein toller, glatter Merlot, der allerdings schon fast fertig und im besten Sinne eindimensional ist.

**Preis:** ca. 25 Euro

**Bewertung:** 91/100 Punkte

---



[2008 Masseto](#) | *Tenuta dell'Ornellaia*

Merlot aus Einzellage bei Bolgheri an der toskanischen Küste: sehr straffer, dicht gewobener Wein mit Noten von Cassis und Schwarzwälder Kirsch, Lorbeer und hellem Tabak, von feinkörnigem, süßen Tannin durchzogen, das diesen reichen Wein zusammenhält.

**Preis:** ca. 500 Euro

**Bewertung:** 96/100 Punkte

---



[2008 Messorio](#) | *Le Macchiole*

Beeindruckender Merlot aus Bolgheri, sehr sauber mit viel schwarzer Johannisbeere, Teer und Tabak, klar gegliedert und von gesundem Tannin durchzogen, attraktiver Wein, allerdings etwas einseitig frucht- und weniger Terroir-betont.

**Preis:** ca. 160 Euro

**Bewertung:** 93/100 Punkte

---



[2008 Redigaffi](#) | *Tua Rita*

Massiger, hochkonzentrierter Wein, fleischig, pfeffrig, beerenfruchtig, dazu ein Hauch von Sauerkirsche, gewaltige Fülle, feines, gut integriertes Tannin, edles Holz: suggestiver, muskulöser Wein, der vor Kraft allerdings nicht mehr Laufen kann.

**Preis:** ca. 180 Euro

**Bewertung:** 92/100 Punkte

---



[2008 Chateau Cheval Blanc](#) | *Chateau Cheval Blanc*

Schon in der Nase elegant und fein, am Gaumen konzentriert, aber nicht wuchtig, leicht röstig und noch stark vom Neuholz geprägt: geschliffener und perfekt ausbalancierte Merlot-/Cabernet franc-Cuvée aus St. Emilion, die im Vergleich zu den Italienern vielleicht weniger suggestiv, aber leichter und spielerisch eleganter wirkt.

**Preis:** ca. 550 Euro

**Bewertung:** 94/100 Punkte

---



[2008 Merlot](#) | *Pahlmeyer Estate*

Berühmter Merlot aus dem kalifornischen Napa Valley, der zwar hoch im Alkohol ist (15 Vol.%), aber durch seine außerordentliche Vielschichtigkeit und Feinheit besticht: minzig-fruchtig mit viel Würze und deutlichen Röstaromen, neben deutlichen Cassisnoten vor allem schwarzer Pfeffer, Gewürznelken, Graphit, dazu reifes, schmelziges Tannin am Gaumen – ein komplexer Wein mit großem Alterunspotenzial, trotzdem jetzt schon mit großen Genuss zu trinken.

**Preis:** ca. 110 Euro

**Bewertung:** 94/100 Punkte