



GRAF TOGGENBURG

Idda, die Unkonventionelle

Eine unbekannte Seite von sich zeigen. Stark, selbstbewusst und bereit für ungewöhnliche Wege. Leuchtturm sein für nachfolgende Generationen. In frischer Jugendlichkeit, mit bemerkenswertem Finale.



Zu gerne hätte sich Eberhard Graf Toggenburg vom Merlot getrennt, als er in Poggio Rozzi debütierte. Doch dann entdeckte er die weiße Seite der roten Sorte und widmete diesen Weißwein einer besonderen Frau, seiner Vorfahrin der heiligen Idda von Toggenburg. Sie lebte hier im 12. Jahrhundert gemeinsam mit ihrem Ehemann auf dem Iddaberg im Kanton St. Gallen, wo die Alt-Toggenburg, das Stammschloss der Grafen Toggenburg, stand. Wie die Heiligenlegende überliefert, verlor Idda ihren Ehering, den ein Jäger entdeckte und an sichnahm. Als Iddas Ehemann den Ehering am Finger des Jägers entdeckt, bezichtigt er seine Gattin der Untreue und ließ sie von einem 200 Meter hohen Felsen stürzen. Wie durch ein Wunder überlebte Idda den Sturz. Ein Hirsch mit leuchtendem Geweih geleitete sie in das nahegelegene Kloster Fischingen, wo sie fortan lebte. Idda zu Ehren wurde am einstigen Ort der Stammburg die Wallfahrtskirche St. Iddaburg, bis heute ein Pilgerort in der Schweiz.

WARUM PASST DIESER WEIN ZU DIESER PERSÖNLICHKEIT?

Dieser Wein sticht durch seine besondere Machart heraus und zeigt die unbekannte Seite einer bekannten Rebsorte. Auch die Heilige Idda von Toggenburg hat sich durch ihren Einsatz für den Nächsten in einer von Männern dominierten Zeit hervorgetan. Ich stelle mir Idda als eine junge, starke Frau mit einem selbstbewussten und dennoch zarten Charakter vor, den wir so auch im Wein zur Geltung bringen.

AM LIEBSTEN TRINKE ICH IDDA ...

an einem schönen Sommertag auf der Terrasse in Poggio Rozzi. Und wenn ich gerade nicht dort bin, dann bringt mich dieser Weißwein in Gedanken in die Toskana. Durch seine frische Frucht mit knackiger Säure und gleichzeitig moderatem Alkoholgehalt ist Idda ein idealer Begleiter nicht nur zum Aperitif, sondern auch zu allen sommerlichen Speisen wie Bruschetta, Tomatencaprese, Melone mit Rohschinken, Fisch und Meeresfrüchte.

SO ENTSTEHT IDDA

Unser Weißwein wächst in einer frischeren Lage auf einem nach Osten abfallenden Hang, der Vigna del Virginio als roter Merlot. Der Boden ist vornehmlich lehmig-tonig mit einzelnen Bänken steinreicher Ablagerungen. Im Zusammenspiel mit der nicht so sonnenexponierten Lage ermöglicht uns dies, frisch-fruchtige Noten in diesen toskanischen Weißwein zu bekommen bei einem verhältnismäßig niederen Alkoholgehalt. Die Trauben werden dafür behutsam von Hand gelesen, sofort gekühlt und schonend gepresst. So entsteht aus den roten Merlot-Trauben ein nahezu farbloser Most, der im Stahltank bei kontrollierter Temperatur langsam gärt.

REBSORTE Merlot

QUALITÄTSSTUFE Bianco Toscano, Indicazione Geografica Tipica – IGT
ERTRAG ca. 7000kg/ha
GESAMTPRODUKTION 5000 Flaschen
ALKOHOL 12,5 %vol.
SERVIERTEMPERATUR gut gekühlt, bei ca. 8 °C

GRAF TOGGENBURG

info@toggenburg.it
www.toggenburg.it

**POGGIO ROZZI
TOSCANA**

Strada Romita, 29
I-50028 Tavarnelle Val di Pesa (FI)
T +39 055 8070012