



**GRAF TOGGENBURG**

## Luogotenente, der Mutige

Manchmal muss man seinem Herzen folgen. Eine neue Geschichte beginnen. Die eigene Überzeugung im Wein verkörpern. Kraftvoll, mit Eleganz und Feingefühl.



Als Luogotenente, also k.k. Statthalter, bewies Georg Otto Ritter von Toggenburg bereits vor 170 Jahren Charakter und Weitblick. Der Urgroßvater von Eberhard Graf Toggenburg wagte für sich und die Familie den Aufbruch ins Neue. Aus der Schweiz, wo die Familie im Schloss Sargans ansässig war, kam der nach Bozen und heiratete hier. Als Handelsminister wurde er von der österreichischen Regierung zum letzten k.k. Statthalter von Venedig ernannt.

### WARUM PASST DIESER WEIN ZU DIESER PERSÖNLICHKEIT?

Mutig und unkonventionell ist dieser Rotwein, ebenso wie der Luogotenente, der unserer Familie eine neue Heimat und Zukunft gegeben hat. Ebenso mutig haben wir den Schritt in die Toskana gewagt, um die Familiengeschichte weiterzuschreiben. Ebenso unkonventionell soll diese eigene Interpretation eines toskanischen Rotweins aus den Sorten Fogliatonda, Sangiovese und Teroldego zum Ausdruck bringen, was ich für die Familie bewegen will. Ein Herzensprojekt, das auf dem Etikett meine Lieblingsfarbe Blau trägt, die ich für ihre zurückhaltende, aber dennoch kraftvolle Eleganz sehr schätze.

### AM LIEBSTEN TRINKE ICH LUOGOTENENTE ...

zu raffinierten Fleischgerichten, die entweder lokal verwurzelt oder exotisch interpretiert sein können. Durch die Vermählung von drei autochthonen Rebsorten passt der Luogotenente selbstverständlich zu einem guten Steak, wie wir es in der Toskana auf den Grill legen.

Durch die Fogliatonda, die diesem Wein üppige und dennoch weiche Tannine beschert, ist er zudem sehr harmonisch zu geschmorten Fleischgerichten, vom klassischen Brasato, über Wildgulasch bis hin zu einer Tajine vom Lamm.

**Tipp: Braucht zur vollen Entfaltung Zeit zum Atmen, daher bitte rechtzeitig öffnen, auch evtl. schon am Vortag.**

### SO ENTSTEHT LUOGOTENENTE

Die Trauben für unseren Luogotenente kommen aus den drei Weinbergen Vigna del Cimitero, Vigna del Poggio und Vigna del Poggino. Alles drei sind Hügellagen mit einem vorwiegend lehmig-tonigen Boden, die stellenweise einen geringen Steinanteil aufweisen. Es sind sehr reichhaltige Böden, die eine perfekte Grundlage für vollmundige, runde Weine bilden. Die Mazerationszeit beträgt ca. 14 Tage. Der biologische Säureabbau entsteht teilweise während der Gärung oder unmittelbar danach. Der Ausbau erfolgt für ca. 6 Monate in Holzfässern in Zweitbelegung und die Abrundung für weitere 6 Monate auf der im Stahltank. Nach der Füllung wird der Wein ein halbes Jahr in der Flasche gereift.

REBSORTE Fogliatonda, Sangiovese, Teroldego  
QUALITÄTSSTUFE Rosso Toscano, Indicazione Geografica Tipica – IGT  
ERTRAG ca. 5000 kg/ha  
GESAMTPRODUKTION 8000 Flaschen  
ALKOHOL 14,5 %vol.  
RESTZUCKER <1 g/l  
SERVIERTEMPERATUR im Sommer temperiert bei 16 °C, in der kühleren Jahreszeit bei 18 °C