

Frische aus der Maremma: Cecchi erzählt mit 'Lobelia' die Toskana neu



Frische, Salinität und ein unverkennbarer Charakter des Ortes – mit 'Lobelia 2025' präsentiert das toskanische Weingut Cecchi einen neuen Toscana IGT, der aus Trebbiano, Vermentino und Chardonnay entsteht und die lebendige, maritime Seite der Toskana in die Flasche bringt. Ein Weißwein, der verführt, ohne sich zu erklären.

Copyright: Cecchi

WURZELN IN DER TOSKANA: CECCHI UND DER GEIST DER MAREMMA

Wer die Toskana als reines Rotweinland betrachtet, wird von Cecchi gerade freundlich, aber bestimmt korrigiert. Das Familienweingut mit Sitz in Castellina in Chianti zählt zu den renommiertesten Adressen der Region und beweist mit 'Lobelia' einmal mehr, dass die Toskana mehr zu sagen hat, als Sangiovese allein vermuten lässt. Der neue Weißwein verdankt sein Profil maßgeblich dem Klima der toskanischen Maremma: Die Nähe zum Meer und die konstante Ventilation durch atlantisch geprägte Winde sorgen für eine gleichmäßige Reife der Trauben und erhalten jene aromatische Intensität und Frische, die 'Lobelia' so unverwechselbar machen. Trebbiano bringt Leichtigkeit und Struktur, Vermentino die charakteristische Salzigkeit und mediterrane Würze, Chardonnay rundet das Ensemble mit Fülle und aromatischer Tiefe ab. Das Ergebnis ist ein Wein, der seinen Ursprung nicht versteckt, sondern feiert – und dabei mit einer ebenso eleganten wie zeitgemäßen Flaschengestaltung überrascht: Die Flasche trägt einen künstlerischen Aufdruck, der im Digitaldruck mit organischen Tinten direkt auf das Glas aufgebracht wurde, frei von Schwermetallen und vollständig recyclingkompatibel. Eine Weiterführung der kreativen Linie, die Cecchi bereits mit dem Rosé 'Calipte' etabliert hat.

ZWISCHEN DUFT UND MEER: ANDREA CECCHI ÜBER 'LOBELIA' UND DIE LEICHTERE SEITE DER TOSKANA

"Mit 'Lobelia' wollten wir eine frischere, vielseitigere Seite der Toskana interpretieren. Es ist ein Weißwein, der auf Balance, Trinkfreude und eine starke Affinität zum Essen ausgelegt ist – geeignet für eine Vielzahl von Anlässen und gleichzeitig ansprechend für ein jüngeres, entspannteres Publikum, ohne dabei die Verbindung zum Territorium und die Qualitätsorientierung zu verlieren, die unsere Arbeit immer geprägt haben", sagt Andrea Cecchi, Präsident und CEO des Unternehmens. Der Name 'Lobelia' ist Programm: Die gleichnamige Zierpflanze steht für zarte Eleganz, Leichtigkeit und ausdrucksvolle Farben – Eigenschaften, die sich im aromatischen Profil des Weines unmittelbar widerspiegeln. Botanik als Brücke zwischen Flasche und Inhalt, zwischen Optik und Geschmack. Der Jahrgang 2025 erwies sich dabei als ideale Grundlage: Ein regenreicher Frühling sorgte für ausreichende Wasserreserven, ein kühler Sommer mit gelegentlichen Niederschlägen bremste übermäßige Hitze, und nach einem etwas wärmeren Juni brachten frühsummerliche Regen die Temperaturen wieder auf ein ausgewogenes Niveau – das Resultat sind Trauben mit exzellenter Reife, ausgeprägter Fruchtigkeit, lebendiger Säure und bemerkenswerter Salinität.

FAKTEN UND GENUSSMOMENTE: WAS 'LOBELIA 2025' AUSZEICHNET UND WOZU ER AM BESTEN PASST

Im Glas zeigt 'Lobelia 2025' ein zartes Strohgelb mit hellen Reflexen. Die Nase ist intensiv und duftig, mit eleganten floralen Noten weißer Blüten und zitrusfrischen Akzenten, die die einladende Frische des Weines unterstreichen. Am Gaumen präsentiert er sich salzig und lebendig, mit einem frischen, anhaltenden Abgang und feinen Nuancen mediterraner Kräuter. Nach drei Monaten auf der Hefe verfügt 'Lobelia' über eine feine Cremigkeit, die seine aromatische Ausdruckskraft zusätzlich trägt. Mit 12 % Alkohol bleibt er leicht und alltagstauglich. Die Produktion umfasst 15.000 Flaschen der Appellation Toscana IGT. Als Aperitif eine Freude, entfaltet er seine ganze Stärke aber an der Tafel: Fisch und Meeresfrüchte, vegetarische Gerichte, weißes Fleisch und asiatische Küche – 'Lobelia' ist ein Weißwein, der nicht nur das Glas, sondern den gesamten Tisch belebt.

ÜBER CECCHI

Cecchi ist ein familiengeführtes toskanisches Weingut mit Sitz in Castellina in Chianti und gehört zu den bekanntesten Produzenten der Region. Das Unternehmen vereint unter seinem Dach mehrere Güter in der Toskana und steht für eine konsequente Verbindung aus traditionellem Handwerk, modernem Qualitätsanspruch und nachhaltigem Weinbau. Mit Weinen wie dem Rosé 'Calipte' aus 100 % Sangiovese und dem neuen Weißwein 'Lobelia' beweist Cecchi, dass die Toskana stilistisch weit über ihre klassischen Grenzen hinausdenken kann – ohne dabei je den Bezug zur Herkunft aus den Augen zu verlieren.

(kjz)

Cecchi {<https://www.cecchi.net/en>}

Famiglia Cecchi {<https://www.famigliacecchi.it/en>}