

CORTE PAVONE Brunello di Montalcino DOCG

2018 ist in Montalcino ein guter, aber vielleicht kein ganz großer Jahrgang. Über den Winter und das Frühjahr verteilt ausreichend Schnee und Niederschlag, die auch nötig waren, damit die Reben mit den sehr trockenen Monaten Juni und Juli zurande kommen konnten. In der zweiten Septemberhälfte dann eher nicht so willkommene Regenfälle, die dazu führten, dass die Lese teils sehr hastig beendet werden musste. In der ersten Nase Kolanuss, Herzkirschen und getrocknete Pflaumen, dazu kommen Kokos, dunkler Tabak und ganz dezente animalische Noten. Am Gaumen sehr kräutrig: schwarzer Pfeffer, getrockneter Rosmarin, Menthol. Würzig, fast scharf und kühl zugleich. Am Gaumen im Hintergrund auch ein Anflug von Eisen und der kargen Mineralität der Galestroböden. Der körperreiche Brunello bringt einiges Gewicht auf die Waage, die Tannine haben eine gute Körnung und der Wein bleibt sehr lange am Gaumen haften.

JG 2018 94/100 Punkte Parker, 93/100 Punkte Suckling, 18+/20 Punkte Weinwisser

Erzeuger:	Tenuta Corte Pavone
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese Grosso
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Bistecca alla Fiorentina, Wildschweinragout mit Nudeln und Pfifferlingen, gereiftem Käse
Artikel-Nr.	26940.18
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-002
Schweflige Säure frei (mg/l)	40
Gesamtsäure (g/l)	5,9
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	87
Verhandener Alkohol (Vol%)	14,5



Weinpass



Weinstil

Barrique