

CORTE PAVONE Brunello di Montalcino DOCG

Dem guten Jahrgang 2018 folgt mit dem 2019er ein exzellenter Jahrgang. Die Niederschläge waren nicht üppig, verteilten sich jedoch gleichmäßig über die verschiedenen Vegetationsperioden. Die Temperaturen blieben überwiegend moderat, mit nur wenigen Ausschlägen über 35°C. Diese Bedingungen ermöglichten eine langsame und gleichmäßige Reifung der Trauben und begünstigten eine ideale phenolische und technologische Reife. In der Nase zeigt sich eine feine, ausgeprägte Aromatik mit Schwarzkirsche, Toast und Orangenschalen, ergänzt durch würzige Noten von Eiche und Süßholz. Am Gaumen viel satte Frucht, ultrafeines, fast pudrig wirkendes Tannin und eine dezente salzige Note. Sehr lebendig, mit viel Länge und animierendem Mundgefühl. Ein Jahrgang auf höchstem Niveau.

JG 2019 96/100 Punkte James Suckling, 94+/100 Punkte Parker, 17,5/20 Punkte Jancis Robinson, 93/100 Punkte Decanter

Erzeuger:	Tenuta Corte Pavone
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese Grosso
Jahrgang:	2019
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.	26940.19
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-002
Schweflige Säure frei (mg/l)	0
Gesamtsäure (g/l)	5,8
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	0
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Barrique