Weinpass

FIORE DEL VENTO Brunello di Montalcino DOCG Holzkiste

Wunderschöne, warme und holzwürzige Nase. Brasiltabak, Zedernholz, erinnert wirklich an eine gute Kiste Zigarren, dazu etwas dunkle Dörrfrüchte und Rumtopfnoten. Auch am Gaumen zieht sich die würzige Seite weiter durch: Piment, Nelke und Nussbutter. Viel Extraktsüße, dunkle Kirschen, Schlehe und eine sahnig-buttrige Textur. Die erstaunlich hohe, noch sehr jugendliche Säure gibt die nötige Frische. Bei aller Kraft und Holzwürze zum Auftakt, was im Finish bleibt, ist sehr delikat und filigran: viel Frische und salzige Kalkstein-Mineralität.

JG 2017 94/100 Punkte Parker, 94/100 Punkte James Suckling, 92/100 Punkte FALSTAFF, 17,5/20 Punkte VINUM

Erzeuger:	Tenuta Corte Pavone
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2017
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Reh mit Raz-el-Hanout-Kruste, Lammrücken mit schwarzen Oliven, Käse
Artikel-Nr.	26943.17
Volumen	0,75l

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-002
Schweflige Säure frei (mg/l)	9
Gesamtsäure (g/l)	6,3
Restzucker (g/l)	0,7
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	29
Vorhandener Alkohol (Vol%)	15
Weinstil	Barrique

© Peter Riegel Weinimport. Die Weinanalyse stellt lediglich einen Durchschnittswert dar.