

Brunello di Montalcino DOCG

Die Natur meinte es gut! Dem Spitzenjahrgang 2015 folgt nun mit 2016 gleich der nächste große Jahrgang aus der Toskana. Der Wein ist noch sehr jugendlich. In der Nase Noten von wilden Kräutern, Zedernholz, Rosinen, Ingwer und auch etwas Minze. Mit der Zeit tauchen Noten von Backpflaumen, Tabak und Schokolade auf. Am Gaumen ganz fein mit seidigen Gerbstoffen und unheimlich dicht und elegant. Die für Poggio di Sotto typische feingliedrige Art beeindruckt einmal mehr. Ein Juwel mit großer Zukunft an der Spitze der Region.

JG 2016 99/100 Punkte FALSTAFF, 97/100 Punkte Winespectator, 96/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 96/100 Punkte Decanter, 3 Gläser Gambero Rosso, 19/20 Punkte VINUM Top 10 Best of Toskana 2022

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2016
Temperatur:	18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Bistecca alla Fiorentina (Italienisches T-Bone Steak), Gerichte mit Trüffeln oder Morcheln
Artikel-Nr.	26960.16
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	18
Gesamtsäure (g/l)	5,9
Restzucker (g/l)	0,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	93
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,5
Weinstil	Barrique

