

Brunello di Montalcino DOCG Holzkiste

2018 war in Montalcino ein durchaus guter Jahrgang mit solider Erntemenge. Im Glas zeigt sich ein typisches tiefes Rubinrot. In der Nase ein eher an das Burgund erinnerndes Bouquet mit vielen ätherischen Noten und einer dezenten Reduktion im ersten Eindruck. Dunkle Aromen von Teer, Schwarztee und leicht rauchigen Anklängen treffen auf eine ausgeprägte Mineralität mit Anklängen von Eisen. Sehr finessenreich, mit seidigen Tanninen. Dazu feine rotfruchtige Töne von Kornelkirsche und Pflaumenkompott sowie getrocknete Rosenblätter, erneut begleitet von salziger Mineralität. Unglaublich vielschichtig und fein. Im Finale zeigt sich ein Hauch Vanille, obwohl kein neues Holz für den Ausbau verwendet wurde. Ein Wein mit großem Potenzial, der auch in vielen Jahren noch viel Genuss bereiten wird.

JG 2018 98/100 Punkte FALSTAFF, 96+/100 Punkte Parker, 95/100 Punkte Decanter, 94/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 93/100 Punkte James Suckling, 93/100 Punkte Wine Spectator

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Bistecca alla Fiorentina (Italienisches T-Bone Steak), Gerichte mit Trüffeln oder Morcheln
Artikel-Nr.	26960.18
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	17
Gesamtsäure (g/l)	5,3
Restzucker (g/l)	1,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	73
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,2
Weinstil	Barrique