

## Brunello di Montalcino DOCG Holzkiste

2018 war in Montalcino ein durchaus guter Jahrgang, die Menge sehr ordentlich. Doch es werden lediglich 20.000 Flaschen dieses streng limitierten Brunellos produziert. Im Glas ein typisches tiefes Rubinrot. In der Nase wie so oft ein eher an das Burgund erinnerndes Bouquet. Viele ätherische Noten und eine dezente Reduktion beherrschen den ersten Eindruck. Dunkle Aromen wie Teer, Schwarztee und leicht rauchige Aromen, sowie eine beeindruckende Mineralität, die an Eisen und Blut erinnert. Sehr finessenreich und mit seidigen Tanninen. Feine rotfruchtige Töne von Kornelkirsche und Pflaumenkompott, getrocknete Rosenblätter und wiederum eine salzige Mineralität. Unglaublich vielfältig und fein. Im Finale auch ein Anflug von Vanille, obwohl hier kein neues Holz für den Ausbau verwendet wird. Das ist großes Kino und sicher ein Langstreckenläufer, der auch in 20 Jahren noch großes Vergnügen 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, San Giorgio
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:	
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

# Weinpass

