

Brunello di Montalcino DOCG Holzkiste

Ein perfekter Jahrgang, sowohl hinsichtlich Klima als auch Produktion. Zusammen mit 2016 zählt er zu den ikonischen Jahrgängen, in denen der Sangiovese in Montalcino sein volles Potenzial entfaltet. Die Reben für diesen Brunello haben ein Durchschnittsalter von 25 Jahren. Auf die aufwendige Selektion der Trauben folgt die Vinifikation in Holz- und Zementbottichen mit langer Mazeration und Belüftung durch Umpumpen. Anschließend reift der Wein 36 Monate in großen Eichenfässern mit 30 hl Fassungsvermögen. So entstehen besonders langlebige Rotweine mit großem Entwicklungspotenzial. In der Nase zeigt sich ein vielschichtiges, an Burgund erinnerndes Aromenspektrum mit fruchtigen und balsamischen Noten. Dunkle, leicht rauchige Aromen dominieren, ergänzt durch Schwarzkirsche, reife Pflaumen und Darjeeling. Am Gaumen überzeugt eine ausgewogene Tanninstruktur, ausgeprägte Mineralität sowie große Finesse und Eleganz. Sangiovese in seiner besten Ausprägung und ein beeindruckendes Beispiel italienischer Weinkultur. Limitiert verfügbar. Lieferung in der 6er Holzkiste.

JG 2019 19,5+ Weinwisser, 98+/100 Punkte Parker, 96/100 Punkte James Suckling, 19/20 Punkte VINUM

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2019
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Porterhouse-Steak, Gerichte mit Trüffeln oder Morcheln
Artikel-Nr.	26960.19
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	16
Gesamtsäure (g/l)	5,5
Restzucker (g/l)	1,1



Weinpass



Vorhandener Alkohol (Vol%)	14
Weinstil	Barrique