

## Brunello di Montalcino DOCG Holzkiste

Ein perfekter Jahrgang, sowohl was das Klima als auch die Produktion anbetrifft. Zusammen mit 2016 repräsentiert er einen der ikonischen Jahrgänge, in denen der Sangiovese in Montalcino sein volles Potenzial zum Ausdruck gebracht hat. Die Reben für diesen Brunello haben ein Durchschnittsalter von 25 Jahren. Der aufwendigen Selektion der Trauben folgt die Vinifikation in Holz- und Zementbottichen mit sehr langer Mazeration und Umpumpen an der Luft. Danach reift der Wein für 36 Monate in großen Eichenfässern mit 30 hl Fassungsvermögen. So entstehen besonders langlebige Rotweine mit großem Potenzial. Die burgundische Nase ist wie immer vielfältig und komplex und bietet ein breites Spektrum an fruchtigen und balsamischen Noten. Es dominieren dunkle, leicht rauchige Aromen. Darunter finden sich Schwarzkirsche, reife Pflaumen, Darjeeling und vieles mehr. Am Gaumen beeindruckt eine gut ausbalancierte Tanninstruktur, Mineralität und eine unglaubliche Finesse und Eleganz wie sie bei Brunello seinesgleichen sucht. Sangiovese in seiner besten Ausprägung und ein wahres italienisches Weinmonument! Limitierte Mengen. 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, San Giorgio
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

# Weinpass



Restzucker (g/l)	1,1
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	67
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14
Weinstil	Barrique