

Brunello di Montalcino DOCG Holzkiste

Dieser Brunello di Montalcino ist ein tiefgründiger, aristokratischer Ausdruck des Sangiovese. Die Trauben stammen aus Weinbergen auf 200 bis 400m Höhe mit vielfältigen Böden aus Geröll, eisenhaltigen Bestandteilen, Lehm und Galestro. Nach einer langen Gär- und Mazerationsphase in Holz und Zement, begleitet von intensiven Überpumpvorgängen an der Luft, reift der Wein 36 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche. Das Ergebnis ist ein Brunello von außergewöhnlicher Präzision und klarer Struktur. In der Nase vereinen sich rote Früchte, kleine dunkle Beeren, Veilchen und feine Zitrusnoten mit Anklängen von Tabak, Kakao, Kaffee und Leder. Der kontrastreiche Jahrgang 2021 verleiht dem Wein Struktur sowie reife, kraftvolle Tannine und eine tragende Säure. Am Gaumen zeigt er sich reichhaltig, tief und straff, mit balsamischen und mineralischen Nuancen sowie einem langen, seidigen Abgang.

98/100 Punkte FALSTAFF, 98/100 Punkte James Suckling, 98/100 Punkte Parker, 96/100 Punkte Antonio Galloni

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese
Jahrgang:	2020
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.	26960.21
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	22
Gesamtsäure (g/l)	5,4
Restzucker (g/l)	0,8
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	67
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,2



Weinpass

