

## Brunello di Montalcino Riserva DOCG

Die höchste Qualitätsstufe des Brunello ist die Riserva, sie wird nur in außergewöhnlichen Jahrgängen wie etwa dem großartigen 2015er erzeugt. Nur das beste Fass im Keller, die Erträge liegen hier bei 3.000 - 3.500 kg pro Hektar, Trauben wohlgeerntet. Entsprechend limitiert sind die Mengen. Im Jahr 2015 stammt die Riserva aus dem berühmten Ortsteil Castelnuovo dell'Abate. Der elegante Wein beeindruckt schon in der Nase, ein Hauch von getrockneten Rosen, schwarze Kirschen, etwas Rauch. Am Gaumen trotz der Dichte weich und mineralisch mit feinen Tanninen und würzigen Noten von Lakritz und Roten Johannisbeeren. Im herzhaften und langen Abgang lässt die Riserva dann ihre Muskeln spielen. Großer Wein!

JG 2015 98/100 Punkte FALSTAFF, 96/100 Punkte Winespectator, 95/100 Punkte Suckling, 95/100 Punkte Vinous by Antonio Galloni, 3/3 Gläser Gambero Rosso 2022

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese Grosso
Jahrgang:	2015
Temperatur:	18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	
Artikel-Nr.	26963.15
Volumen	0,75l



### Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	20
Gesamtsäure (g/l)	6,2
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	87
Vorhandener Alkohol (Vol%)	13,2
Weinstil	Holzfass