

Brunello di Montalcino Riserva DOCG Holzkiste

2018 war in Montalcino wieder ein guter Jahrgang, also wurde nach der Pause in 2017 in diesem Jahr wieder die exklusive Riserva in kleiner Auflage produziert. Jeder Jahrgang dieses Weins wird erzeugt durch eine Selektion der besten Fässer im Keller. Die Riserva liegt noch ein Jahr länger im Fass als der „normale“ Brunello, falls man bei diesem besonderen Erzeuger überhaupt irgendetwas als normal bezeichnen kann. So entsteht ein intensiver, konzentrierter und betörender Wein. Die Quintessenz eines Sangiovese gewissermaßen. Schon die Nase besticht durch ein feines, elitäres Bukett, das zum Trinken verführt. Ein Potpourri von Schwarzkirschen, Cassis, Süßholz und Granatapfel. Am Gaumen ätherisch, mit einem Hauch von verführerischer exotischer Würze. Die Tannine sind hochfein und mürbe, die Struktur komplex und elegant mit perfekt eingebundener Säure. Am besten noch ein paar Jahre im Keller weiterreifen lassen. Ein Meisterwerk! Lieferung in der 6er Holzkiste.

Erzeuger:	ColleMassari, Grattamacco, Poggio di Sotto, San Giorgio
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese Grosso
Jahrgang:	2018
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Passt zu:	Rehrücken auf Cassis-Pfeffersauce, einfach so, besondere Momente
Artikel-Nr.	26963.18
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	10
Gesamtsäure (g/l)	5,2
Restzucker (g/l)	0,6
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	59
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,2
Weinstil	Holzfass

