



Brunello di Montalcino

Produzent	Le Gode
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Brunello di Montalcino DOCG
Jahrgang	2012
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Ausbau	36 Monate in slawonischen Eichenfässer ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	Jetzt bis 2025
Inhalt	75 cl
Bewertung	Wine Enthusiast 95/100 Punkten James Suckling 92/100 Punkten
Preis CHF	36.00

40 Kilometer südlich der toskanischen Stadt Siena liegt der Ort Montalcino. Der malerische Ort liegt auf 560 Metern Höhe und wird von einem knapp 3000 Hektar umfassenden Rebenmeer umgeben, wo praktisch ausschliesslich eine Rebsorte angebaut wird: der Sangiovese Grosso. Das Weingut Le Gode befindet sich im Norden von Montalcino im Gebiet Montosoli. 16 Hektaren gross ist das Land der Familie Ripaccioli, davon wurden 6 Hektaren mit Sangiovese angepflanzt. Mit der Übergabe des Weingutes an Claudio Ripaccioli wurden das Haupthaus sowie das Kellergebäude restauriert.

Der Brunello betört mit seiner typisch klassischen Nase, die zu Beginn ein feines Kräutearoma aufweist. Danach öffnet sich der Wein und es strömen einem Aromen von Blaubeeren, Lakritze, Pflaumen, Minze und feiner Bourbonvanille entgegen. Im Gaumen milder Gerbstoff, sehr ausgewogen, mit einer süsslichen Fruchtnote, die sich ideal in die Weinsäure einbettet.