



## Brunello di Montalcino Riserva

Produzent	Le Gode
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Brunello di Montalcino DOCG
Jahrgang	2012
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Brunello (Sangiovese) (100%)
Ausbau	48 Monate in slawonischen Eichenfässern ausgebaut
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.4 g/l
Trinktemperatur	17 bis 19 Grad
Dekantieren	1/2 Stunde empfehlenswert
Optimaler Genuss	bis 2028
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	2400 Flaschen
Bewertung	Wine Enthusiast 96/100 Punkten Antonio Galloni 96+/100 Punkten
Preis CHF	59.00

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 wurde das Haupthaus sowie das Kellergebäude restauriert.

Der Wein für die besondere Gelegenheit: Nur von den besten Jahrgängen füllt Claudio Ripaccioli eine Riserva-Qualität ab und vom 2012er waren es gerade mal 2400 Flaschen. Nach der Vinifikation wird der Wein in slawonische Eichenfässer gefüllt, in denen er vier Jahre lang reift. Danach folgt die einjährige Flaschenreife, bevor die Riserva vom Produzenten verkauft werden kann. Diese Vorlaufzeit von mindestens fünf Jahren hat seinen Preis. Wer Brunello für überschätzt und überteuert hält, wird sein Urteil nach dieser Riserva von Le Gode revidieren: hochkomplex, aromentief, geschliffen fein,

mit Suchtpotential.