

BRUNELLO DI MONTALCINO "CAMPO MARZIO" 2018

DOCG Brunello di Montalcino



Weinbeschreibung

Die über 60 Jahre alten Reben vom Campo Marzio zeigen sich mit voller Kraft. Fruchttige Nase nach Kirschen, Blaubeeren und Lavendelblüte. Am Gaumen warm, tiefgründig und etwas kantiger – die leichte Fruchtsüße bindet das Tannin wunderbar ein.

Wein Typ:	Stillwein rot trocken
Alkoholgehalt:	14.5 %
Restzucker:	< 0.5 g/l
Säure:	5.7 g/l
Zertifikate:	vegan, biologisch, bio-dynamisch
Allergene:	Sulfite
Trinktemperatur:	15 - 17 °C
Lagerpotential:	20 Jahre
Optimales Trinkjahr:	2023 - 2042

Auszeichnung

Winescritic:	93
Robert Parker:	95
Falstaff:	93
James Suckling:	93
Vini Buoni d'Italia:	corona
Doctor Wine:	95
Luca Maroni:	92
Jeb Dunnock:	94
Sommelierlife:	93
Decanter World Wine Awards (DWWA):	92
VITAE:	4 Vitae
The Wine Enthusiast:	92

Weinberg

Herkunft:	Italien, Toscana, Montalcino
Qualitätsstufe:	DOCG Brunello di Montalcino
Lage:	Vigna Campo Marzio
Rebsorte:	Sangiovese 100 % 53 Jahre
	5000 Pflanzen/Hektar 3000 Liter/Hektar
Seehöhe:	450 - 500 m

Boden: steinig
kalkhaltig
lehmig

Ernte und Ausbau

Ernte: handgelesen | 15 kg Kiste
Traubensortierung: manuell
Gärung: Spontan mit Pied de Cuve
Biologischer Säureabbau: ja
Gärverfahren: Délestage | 1 - 3 x Tag | Dauer: 5 days
umpumpen | 1 x Tag | Dauer: 18 days
Ausbau: #1 | 50 % | Tonneau | 500 L | gebrauchtes Holz | 12
Monat(e)
#1 | 50 % | großes Holzfass | 1500 L | gebrauchtes Holz
| 12 Monat(e)
#2 | 100 % | großes Holzfass | 2000 L | gebrauchtes
Holz | 12 Monat(e)
#3 | 100 % | Betontank | 2000 L | 12 Monat(e)
#4 | 100 % | Edeltank | 2000 L | 12 Monat(e)
Abfüllung: Naturkork | 22. Juli 2022 | 2660 Flaschen

7 Dynamic Brunello Crus

Hayo Loacker, inspiriert von der Lagenklassifikation des Burgunds, begann vor 10 Jahren das Terroir und die Wachstumsprozesse der Reben auf Corte Pavone in Montalcino genauestens zu beobachten, um ganz individuelle Crus des Brunello di Montalcino hervorzubringen. Nach aufwändigen Messungen mit hochsensiblen Infrarot-Sensoren wurde auf dem ganzen Weingut eine dynamische Mikroparzellierung in verschiedene Wachstumszonen vorgenommen und daraus sieben Einzellagen des Brunello definiert – die „7 DYNAMIC BRUNELLO CRUS“. Dynamisch sind die Crus, weil die endgültige Selektion der Trauben innerhalb der Einzellage zum Zeitpunkt der Ernte jahrgangsspezifisch individuell mit neuen Messungen optimiert wird.

Kuriosität

Campo Marzio war ein Kriegsfeld im alten Rom und Schauplatz für viele große Kriegsvorbereitungen. Die Cru Lage „Campo Marzio“ ist unser kleiner Krieger, der Weinberg mit den ältesten Reben und den meisten Jahrgängen. Somit hat auch der Wein den längsten Atem.

Jahrgang 2018

Saisonaler Trend: Der Winter ist durch durchschnittliche Niederschläge und etwas Schnee gekennzeichnet, die den erheblichen Wassermangel ausgleichen. Das Jahr begann mit Temperaturen, die über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen, und dauerte bis Ende Februar, als es einen starken Temperaturrückgang mit Schneefall gab, der das gesamte Gebiet betraf, und die Tiefsttemperaturen fast -10°C erreichten. Im März gab es einige leichte Schneefälle und Regenfälle mit Mindesttemperaturen unter 0 und Höchsttemperaturen über 15° am Monatsende. Im April, dem Monat, in dem sich die Knospen öffneten, gab es sporadische Regenfälle und Mindesttemperaturen um 5°C , die ab Mitte des Monats plötzlich anstiegen. Häufige und reichliche Regenfälle im Mai, begleitet von hohen Temperaturen, ermöglichten eine optimale vegetative Entwicklung. Die Blüte begann am Ende des Monats. Dank der beträchtlichen Feuchtigkeit, die sich im Boden angesammelt hatte, konnten die Weinberge den hohen Temperaturen im Juni und Juli standhalten. Die Fruchtbildung war im gesamten Gebiet Mitte Juni abgeschlossen. Es gab eine leichte Verzögerung bei der Veraison, die in der zweiten Julihälfte begann. Der August war durch schwache, zeitweilige Regenfälle in den ersten drei Wochen und Durchschnittstemperaturen von 25°C gekennzeichnet. In den letzten Tagen des Monats sanken die Temperaturen deutlich, wobei die Mindesttemperaturen gelegentlich unter 12°C fielen. Dies führte ab Ende August zu einer ungleichmäßigen Reifung. In der ersten Septemberwoche gab es einige Regentage mit Höchsttemperaturen von 30°C . Die begrenzte Regenmenge auf die Trauben garantierte eine gute Reifung. Starke Regenfälle und Temperaturen um 20°C ab der zweiten Septemberhälfte zwangen die Weingüter, die Sangiovese-Lese vorzuziehen, um die Gesundheit der Trauben zu gewährleisten.

Eigenschaften des Produkts: Die Sangiovese-Trauben waren gesund. Das durchschnittliche Gewicht der Beeren war mittelhoch, und die erzeugten Weine waren eleganter und feiner, nicht besonders strukturiert, aber mit ausgewogenen Tanninen, deutlichen Primäraromen und klaren Düften. (Consortio Brunello di Montalcino)

Saisonaler Trend: Der Winter ist durch durchschnittliche Niederschläge und etwas Schnee gekennzeichnet, die den erheblichen Wassermangel ausgleichen. Das Jahr begann mit Temperaturen, die über dem jahreszeitlichen Durchschnitt lagen, und dauerte bis Ende Februar, als es einen starken Temperaturrückgang mit Schneefall gab, der das gesamte Gebiet betraf, und die Tiefsttemperaturen fast -10°C erreichten. Im März gab es einige leichte Schneefälle und Regenfälle mit Mindesttemperaturen unter 0 und Höchsttemperaturen über 15° am Monatsende. Im April, dem Monat, in dem sich die Knospen öffneten, gab es sporadische Regenfälle und Mindesttemperaturen um 5°C , die ab Mitte des Monats plötzlich anstiegen. Häufige und reichliche Regenfälle im Mai, begleitet von hohen Temperaturen, ermöglichten eine optimale vegetative Entwicklung. Die Blüte begann am Ende des Monats. Dank der beträchtlichen Feuchtigkeit, die sich im Boden angesammelt hatte, konnten die Weinberge den hohen Temperaturen im Juni und Juli standhalten. Die Fruchtbildung war im gesamten Gebiet Mitte Juni abgeschlossen. Es gab eine leichte Verzögerung bei der Veraison, die in der zweiten Julihälfte begann. Der August war durch schwache, zeitweilige Regenfälle in den ersten drei Wochen und Durchschnittstemperaturen von 25°C gekennzeichnet. In den letzten Tagen des Monats sanken die Temperaturen deutlich, wobei die Mindesttemperaturen gelegentlich unter 12°C fielen. Dies führte ab Ende August zu einer ungleichmäßigen Reifung. In der ersten Septemberwoche gab es einige Regentage mit Höchsttemperaturen von 30°C . Die begrenzte Regenmenge auf die Trauben garantierte eine gute Reifung. Starke Regenfälle und Temperaturen um 20°C ab der zweiten Septemberhälfte zwangen die Weingüter, die Sangiovese-Lese vorzuziehen, um die Gesundheit der Trauben zu gewährleisten.

Eigenschaften des Produkts: Die Sangiovese-Trauben waren gesund. Das durchschnittliche Gewicht der Beeren war mittelhoch, und die erzeugten Weine waren eleganter und feiner, nicht besonders

TENUTA CORTE PAVONE | Località Corte Pavone | 53024 Montalcino | Italien

lo@cker.it | www.loader.bio | www.instagram.com/loaderwineestates/ | www.facebook.com/LoackerWineEstates