

BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

DOCG Brunello di Montalcino



Weinbeschreibung

Helles Rubin Rot, frische kühle Nase mit Aromen nach Cassis und dunklen Beeren. Strukturierte Tannine mit einer angenehmen Säure. Ein Brunello mit enormer Saftigkeit. Der Allrounder mit Beständigkeit!

| | |
|----------------------|----------------------------------|
| Wein Typ: | Stillwein rot trocken |
| Alkoholgehalt: | 14.5 % |
| Restzucker: | 0 g/l |
| Säure: | 6 g/l |
| Zertifikate: | vegan, biologisch, bio-dynamisch |
| Allergene: | Sulfite |
| Trinktemperatur: | 15 - 17 °C |
| Lagerpotential: | 20 Jahre |
| Optimales Trinkjahr: | 2022 - 2042 |

Auszeichnung

| | |
|------------------------------------|--------|
| Robert Parker: | 93 |
| Decanter World Wine Awards (DWWA): | Silver |
| James Suckling: | 93 |

Weinberg

| | |
|-----------------|---|
| Herkunft: | Italien, Toscana, Montalcino |
| Qualitätsstufe: | DOCG Brunello di Montalcino |
| Lage: | Ramerino, Aromatica, Levante, Rosa dei Venti, Anemone e Macchiese |
| Rebsorte: | Sangiovese 100 % 25 Jahre 5000 Pflanzen/Hektar 4000 Liter/Hektar |
| Seehöhe: | 450 - 500 m |
| Boden: | Galestro Kalkstein Schiefer |

Wetter / Klima

| | |
|--------|------------|
| Klima: | mediterran |
|--------|------------|

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: 19 days |
| Ausbau: | 80 % Fass 3200 L gebrauchtes Holz 18 Monat(e) 20 % Tonneau 500 L mehr als 2 Jahre 18 Monat(e) 100 % Eichenfass 8400 L gebrauchtes Holz 18 Monat(e) 100 % Stahltank 5000 L 1 Monat(e) |
| Abfüllung: | Naturkork 3. August 2021 22115 Flaschen |

Kuriosität

Der Name Brunello beruht auf die Art wie die Bewohner ilcinesi von Montalcino diesen Wein zu nennen pflegten. Der Grund lag in seiner intensiven braunen (= bruno) Farbe.

Essensempfehlung

Idealer Begleiter zu Wildgerichten, der klassischen "Bistecca alla Fiorentina" und dunklem Fleisch; hervorragend auch zu gereiftem Käse und Rohschinken.

Jahrgang 2017

Saisonaler Trend: Das Jahr begann mit einem Januar mit sehr wenig Regen, was den Niederschlag im Dezember 2016 widerspiegelt. Im gesamten Monat Januar gab es nur 20 mm Niederschlag. Die Temperaturen waren durchschnittlich, fielen bis zu -7° und erreichten gelegentlich über 10°C. Die Durchschnittstemperaturen für den Monat reichten von -3° bis 7°. Im Februar gab es weiterhin nur geringe Niederschläge, mit etwa 50 mm im gesamten Monat. Die Temperaturen lagen über dem Durchschnitt; es gab einige seltene Fälle, in denen die Temperaturen unter 0° fielen, mit Höchstwerten, die in einigen Fällen 14° erreichten. Der März verzeichnete etwa 30 mm Regen, wobei die Höchsttemperaturen zu Frühlingsbeginn 20°C erreichten. August und Reifezeit: Der Monat August war durch wenig Regen gekennzeichnet, der sich um den 13. August herum konzentrierte und insgesamt etwa 10 mm ausmachte. Die Temperaturen waren hoch, insbesondere in der ersten Hälfte des Monats. Nach dem Sturm am 13. August blieben die Höchstwerte im Durchschnitt bei 30°C, während die Tiefstwerte zwischen 15 und 17°C lagen. Die Temperaturspanne in diesem Teil des Monats erlaubte eine angemessene Reifung mit einer guten Pigmentierung der Schalen, einer Konzentration der Aromen und des Trockenextrakts, die ideale Eigenschaften für die Produktion von qualitativ hochwertigen Trauben sind. September und Ernte: Der September begann mit Höchsttemperaturen um 27°C und starken Regenfällen. Die Kombination der beiden Faktoren - gemäßigte Temperaturen und Regenfälle - verhinderte die Gefahr einer zu schnellen Reifung der Trauben in den letzten Phasen und ermöglichte eine allmähliche, aber vor allem ausgewogene Stabilisierung der Anthocyane und Aromen. Die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht blieben signifikant, immer zwischen 12 und 15°C. Diese Bedingungen, kombiniert mit einer guten Belüftung, ermöglichten die Ernte gesunder Trauben mit wichtigen organoleptischen Eigenschaften. Die Weinlese begann in der ersten Monatshälfte im Südwesten. Der konstante Mangel an Niederschlägen führte zu Trauben, die kleiner als gewöhnlich und mit geringerem Gewicht waren, aber auch zu einer drastischen Verringerung des Auftretens von Pflanzenkrankheiten, insbesondere von Falschem Mehltau und Echtem Mehltau. Dies bedeutete, dass weniger Eingriffe in die Pflanzengesundheit erforderlich waren und die Trauben vollkommen gesund waren. Eigenschaften des Produkts: Tief weinrote Farbe, charakteristische Düfte nach frischen roten Früchten; am Gaumen eine bedeutende Tanninstruktur, verbunden mit einer ausgezeichneten Säure; ausgezeichnete und anhaltende aromatische Persistenz sowohl in der Nase als auch im Mund, mit bedeutenden Merkmalen von Eleganz und Mineralität. (Consorzio Brunello di Montalcino)