



Brunello di Montalcino DOCG

Donatella Cinelli Colombini (Bio)

Eleganter Brunello mit femininer Handschrift

Beschreibung:

Dieser Brunello di Montalcino vereint die klassische Tiefe großer Sangioveses mit einer bemerkenswert feinen Handschrift. Die Trauben stammen von der kühleren Nordseite Montalcinos – einer Lage, die heute besonders vom Klimawandel profitiert und Weine mit Frische und Fruchtpräzision hervorbringt. Beim Ausbau setzt das Önologinnen- Team auf Finesse statt Opulenz: Der Wein reift ausschliesslich in grossen französischen Eichenfässern und anschließend lange auf der Flasche. So entsteht ein Brunello von bemerkenswerter Harmonie und zeitloser Eleganz – ein Wein, der bereits jung fasziniert und zugleich über viele Jahre hinweg an Klasse gewinnt.

Aromenprofil:

Rubinrote Robe mit granatfarbenen Akzenten. Eine einladende und offene Nase nach gut gereiften Pflaumen und Himbeeren, die sie nach und nach im Glas entwickelt, ergänzt durch eine sanfte Würze, auch etwas Orangenschale ist auszumachen. Eine komplexe und dichte Frucht offenbart sich am Gaumen, getragen von viel roter Frucht, fein strukturiert und explosiv zugleich, eine bezaubernde Tiefe zeigend; die feiwürzigen Noten werden unterstützt durch Karamellnoten und Vanille und eine passende Frische; sehr langer und charakterstarker Abgang mit balsamischen Noten.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montalcino

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2037

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1462421

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Donatella Cinelli Colombini (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 93/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 92/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.