



## 2015 Brunello di Montalcino D.O.C.G. Rennina

Pieve di Santa Restituta, Angelo Gaja

Der Top-Brunello von Angelo Gaja

### **Beschreibung:**

Angelo Gaja ist international gewiss der bekannteste italienische Weingutsbesitzer. Wiederholt wurde er von "Decanter" und "Winespectator" als "Man of the Year" ausgezeichnet und kein Winzer errang die "Tre Bicchieri" des Gambero Rosso so oft wie er. Im Jahre 1972 erwarb Roberto Bellini das Gut Pieve di Santa Restituta und das angrenzende Gebiet mit seinen Weinbergen. Seit dem 12. Jahrhundert wird hier nachweislich Weinbau betrieben. Mit großer Sorgfalt kultivierten die neuen Besitzer die Weinberge, pflanzten neue Reben und ließen neue Gebäude für die Weinbereitung bauen. Bellini erkannte das potential dieses Landbesitzes und bemühte sich um einen Partner, der ihm helfen könnte, sein Bestreben zu realisieren, Weine von außergewöhnlicher Qualität zu erzeugen.

### **Degustationsnotiz:**

Intensives, dunkles Granatrot, leuchtend im Glas. Fein würzige Nase, etwas Kümmel, Fenchel, Kräutertee sowie Safran. Am Gaumen saftig, mit enormem Zug, hat etwas Kühles und Kraftvolles, feines Tannin mit langanhaltendem Finish.

### **Passt zu:**

Dekantiert bei 18 Grad Celsius servieren. Fleischspezialitäten aus Wild, Rind und Geflügel, z.B. Rinderfilet gebraten mit Kartoffel-Sellerie Mousseline und Trüffel. Ein reifer Rohmilchkäse passt auch sehr gut dazu.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Pieve Santa Restituta
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Artikelnummer:</b>	1086515

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG Rennina**

Pieve di Santa Restituta  
Angelo Gaja

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.