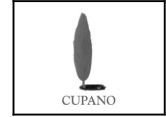


2005 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA MAGNUM

CUPANO - MONTALCINO, ITALIEN



Riserva heißt bei Cupano drei Jahre Ausbau, in diesem Fall für 45 Monate in französischen Barriques (40% neu) und zwei Jahre im Edeltank. Außerdem eine längere Flaschenlagerung. Dadurch bekommt der Wein mehr Komplexität und mehr Tiefe. Der opulente Stil und trotzdem eine delikate Frische sind das Markenzeichen von Cupanos Brunello di Montalcino. Im Glas findet sich eine intensive Kirsch- und Himbeerfrucht, Oliventapenade, Lavendel- und Mokkanoten mit unfassbarer Tiefe und Dichte, sowie ein legendärer säurebetonter Geschmack mit reifen, edlen Tanninen und Kraft. Sozusagen ein Boxschwertgewichtler mit definierten Muskeln der noch ein paar Jahre vor sich hat. Der 2005er ist wahrscheinlich einer der Weine der gesamten Region und einer der besten (der beste) in dieser Dekade auf Cupano. Mega!! Ein absolutes Statement!

Rebsorte Sangiovese	Region Montalcino	Restzucker 1,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima mediterran	Appellation Brunello di Montalcino DOCG	Gesamtsäure 5,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Boden Kiesel, Lehm, Sand	Anbau bio-dynamisch	Alkoholgehalt 14%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Cantina di Cupano, Montalcino - Italia
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau 45 Monate in französischen Eichenfässern (40% neues Holz)	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Verschluss Naturkork	Importiert durch Wein am Limit, 20251 Hamburg



Die Journalistin Ornella Tondini und ihr Mann, der in Cognac geborene Filmemacher Lionel Cousin, wurden von ihrem Mentor - der Weinbaulegende Henri Jayer - inspiriert, ein individuelles Weingut der Spitzenklasse auf einem Hügel nördlich des Ombrone Flusses zu gründen. Nach dessen Grundsätzen pflanzten die beiden eine Rebfläche, die sie persönlich übersehen können, verschieben sich dem biodynamischen Anbau und verzichteten auf synthetische Produkte in allen Bereichen. Der Most vergärt spontan, rigorose Selektion und geringe Erträge und die Gewächse kommen ohne Filtration oder Schöpfung aus. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.