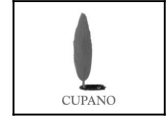


# 2005 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

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!

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