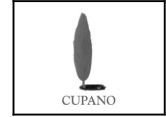


2019 Rosso di Montalcino

CUPANO - TOSKANA, ITALIEN



Der Zweitwein von Ornella und Lionel wird, wie der Brunello auch, aus 100% Sangiovese hergestellt. Allerdings kommen die Trauben hier von einer wesentlich jüngeren Rebanlage in Montalcino. Ein großartiger Einstieg in die Welt von Cupano. Lässt sich wunderbar die nächsten vier Jahre trinken, bis der 19er Brunello auf den Markt kommt. Im Zweifel hält er auch noch länger im Keller, aber die konzentrierte, den kompletten Gaumen auskleidende Primärf Frucht ist zu verführerisch. Bei aller Intensität ist dieser Rosso dennoch ausgewogen - Lakritz, Zimt und Nelke ergänzen die saftigen Kirsch und Himbeernoten. In der Nase intensiv, fast süß und am Gaumen seidig elegant, getragen von lebendiger Säure. Steckt so manchen ausgewachsenen Brunello in die Tasche. Aus einem nicht ganz einfachen Jahrgang, in dem sorgfältige Weinbergarbeit essenziell war, die sich - wie hier eindrucksvoll zu schmecken - auszahlt.

Rebsorte Sangiovese	Region Toskana	Restzucker < 0,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen
Klima Mediterran mit maritimen Einfluss	Appellation Rosso di Montalcino DOC	Säure 5,3 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 5 bis 10 Jahre
Boden Kiesel, Lehm, Sand	Anbau Bio, IT-BIO-015	Alkoholgehalt 15%	Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Abgefüllt durch Cantina di Cupano, Montalcino - Italia
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau 2 Jahre in gebrauchten Barriques und 500l Tonneau	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.