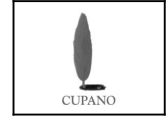


2015 Brunello di Montalcino - Riserva

CUPANO - MONTALCINO, ITALIEN



Riservas werden bei Cupano für mindestens drei Jahre im Holz und zwei weitere Jahre im Edelstahl ausgebaut, nicht wie üblich für nur zwei Jahre im Holz. Handlese in kleinen Körben ist selbstverständlich für alle Weine. Typisch für alle Weine des Weinguts ist dieser besondere Stil, diese einzigartige Kombination aus delikater Frische und Opulenz. Der 2015er-Jahrgang ist bereits wunderbar zugänglich und in seiner jugendlichen Frische besonders attraktiv. Die ausladende Nase zeigt viel von reifen Schwarzkirschen, Salbei und Zedernholz, Mokka und Tabak. Am Gaumen präsentiert er seine feingewobene, seidige Textur mit feinkörnigen Tanninen und saftig-frischer Säure. Es bleibt ein sattes, wohliges Gefühl. Regelrechte Befriedigung überkommt einen nach diesem Genuss. Ein absoluter Wohlfühl-Wein zum Schmelgen.

Rebsorte Sangiovese	Region Montalcino	Restzucker < 0,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 94 P. Eric Guido (Vinous)
Klima mediterran	Appellation Brunello di Montalcino DOCG	Säure	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kiesel, Lehm, Sand	Anbau Bio, IT-BIO-015	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Universalglass	Abgefüllt durch Cantina di Cupano, Montalcino - Italia
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau 36 Monate in französischen Barriques (35% 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.