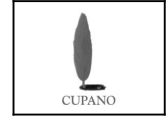


2016 Brunello di Montalcino - Riserva

CUPANO - MONTALCINO, ITALIEN



Ein großer Wein aus einem außergewöhnlich guten Jahrgang - von vielen Winzern als perfekt (sofern es diese Perfektion überhaupt geben kann) beschrieben - von einem großartigen Weingut. Dieser Wein ist ein Monument, in seiner ausgewogenen Symmetrie und aromatischen Schönheit unvergleichlich. Komplex, tiefgründig und gleichzeitig berauschend und überaus zugänglich. Man kann gar nicht anders als sich immer wieder von dieser puren, explosiven Nase berauschen zu lassen. Am Gaumen ist er immer noch jugendlich fest, mit leicht nervöser Spannung. Wie ein großer schwarzer Stier, der loswill, aber noch nicht darf und dabei seine beeindruckenden Muskeln spielen lässt. Brunello in Perfektion. In 2016 zeigt sich der eigene Cupano-Stil besonders eindrucksvoll: opulent und dabei elegant, mit delikater Frische. Einer der ganz Großen aus Montalcino und der vielleicht Beste von Cupano!

Rebsorte Sangiovese	Region Montalcino	Restzucker < 0,5 g/l	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°	Internationale Bewertungen 95 P. Eric Guido (Vinous)
Klima mediterran	Appellation Brunello di Montalcino DOCG	Säure 6,1 g/l	Dekantieren / Karaffieren Ja	Lagerfähigkeit 15 bis 20 Jahre
Boden Kiesel, Lehm, Sand	Anbau Bio, IT-BIO-015	Alkoholgehalt 14,5%	Empfohlenes Glas Universalglas	Abgefüllt durch Cantina di Cupano, Montalcino - Italia
Höhe über N.N. 200 Meter	Ausbau 48 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 Schönung aus. Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.