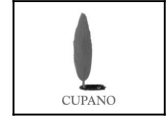


2014 BRUNELLO DI MONTALCINO

CUPANO - TOSKANA, ITALIEN



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, Tabak- und Mokkanoten mit unfassbarer Tiefe und Dichte, sowie ein legendärer säurebetonter Geschmack mit reifen, edlen Tanninen und Kraft. Sozusagen ein Boxschwergewichtler mit definierten Muskeln. Mega!! Ein absolutes Statement!

Region Toskana	Appellation DOCG Brunello di Montalcino	Klima Mediterran mit maritimen Einfluss	Dekantieren / Karaffieren Ja	Empfohlene Trinktemperatur 16-18°
Empfohlenes Glas Bordeauxglas	Boden Kiesel, Lehm, Sand	Höhe über N.N. 200 Meter	Anbau Agricoltura biologico: MIPAAF, IT-BIO-015	Lagerfähigkeit 15 bis 20
Rebsorte Sangiovese	Ausbau 4 Jahre in 228l franz. Barriques aus dem Burgund. 8 - 10 Monate in der Flasche	Alkoholgehalt 14%	Internationale Bewertungen	Restzucker



Die Journalistin Ornella Tondini und ihr Mann, der in Cognac geborene Filmemacher Lionel Cousin, wurden von ihrem Mentor - der Weinbaulegende Henri Mayer - 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 Schönung aus.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.