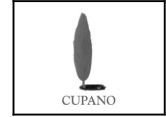


# 2008 BRUNELLO DI MONTALCINO RISERVA

CUPANO - MONTALCINO, ITALIEN



Riserva heißt bei Cupano drei Jahre Ausbau im Holz und zwei Jahre im Edelstahltank. 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, 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!

<b>Region</b> Montalcino	<b>Appellation</b> DOCG Brunello di Montalcino	<b>Klima</b> mediterran	<b>Dekantieren / Karaffieren</b> Ja	<b>Empfohlene Trinktemperatur</b> 16-18°
<b>Empfohlenes Glas</b> Universalglas	<b>Boden</b> Kiesel, Lehm	<b>Höhe über N.N.</b> 200 Meter	<b>Anbau</b> bio-dynamisch	<b>Lagerfähigkeit</b> 15 bis 20
<b>Rebsorte</b> Sangiovese	<b>Ausbau</b> in französischen Eichenfässern	<b>Alkoholgehalt</b> 14%	<b>Internationale Bewertungen</b>	<b>Restzucker</b>



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](http://www.weinamlimit.de) weiterlesen.