

BRUNELLO DI MONTALCINO

CUPANO - MONTALCINO, 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!

ANBAUGEBIET Toskana	CHARAKTER Opulent, komplex	IMPORTIERT DURCH Wein am Limit, 20251 Hamburg	LAGERFÄHIGKEIT 15 -20 Jahre
APPELLATION Brunello di Montalcino DOCG	HÖHE ÜBER NN 200 Meter	ABGEFÜLLT DURCH Cantina di Cupano, Montalcino - Italia	EMPFOHLENES TRINKGLAS Bordeauxglas
KLIMA Mediterran mit maritimen Einfluss	ZERTIFIZIERUNG ICEA organic	FERMENTATION Kaltmazeration, Spontanvergoren bei 25 - 30 °C in Edelstahltanks.	KARAFFIEREN Ja
BODEN Steinig, sandiger Lehm	REBSORTE Sangiovese	AUSBAU 4 Jahre in 228l franz. Barriques aus dem Burgund. 8 - 10 Monate in der Flasche	EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR 16 - 18° C



Das traumhaft in den etruskischen Hügeln bei Siena gelegene Bauernhaus, inmitten eines Unesco Weltkulturerbes, ist ein absolutes Juwel mit 10 Hektar Weinbergen. Zurzeit werden nur 7 Hektar genutzt und die 12.000 Flaschen sind gesuchte Trophäen. 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.

Auf www.weinamlimit.de weiterlesen.