Brizio

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

, 750 ml

Italy,

9911071505

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christina Hilker

Strozzapreti (Pasta) mit Brokkoli, Oliven, Burrata und Balsamico-Zwiebeln

(Gemüse & Vegetarisch)

Branzino (Wolfsbarsch) con pancetta (deftiger Speck) mit Bohnenkernen und Olivenöl

(Fisch)

Tagliata (kurz gebratene Rinderfiletstreifen) mit Rotweinjus und Rosmaringnocchi

(Fleisch)

Tasting review

by Christina Hilker on 06.01.2023

Info zum Wein:

Dieser Brunello di Montalcino kommt aus den Weinbergen im Südwesten von Montalcino. Die Trauben wachsen auf einer Höhe von 300 bis 350 Metern über dem Meeresspiegel mit Blick auf das Meer in der Maremma. Dies ist die heißeste Gegend von Montalcino. Hier besteht der Boden aus Sandstein und felsigem Mergel.

Information zum Ausbau:

Nach der Handlese werden die Trauben abgebeert, sanft gepresst und für zwei Wochen mit natürlichen Hefen vergoren. Anschließend reift der Wein für 48 Tage in 54 hl Allier-Fässern aus französischer Eiche und weitere 12 Monate auf der Fasche.

Farbe:

Durchscheinendes Granatrot mit mahagonifarbenen Aufhellungen zum Rand hin.

Nase:

Der 2016er Brunello di Montalcino Riserva DOCG duftet erdig: Aromen von Malz, Waldlaub, Steinpilzen, Tabak und Baumrinde strömen in die Nase. Mit etwas Sauerstoffkontakt gesellen sich duftige Fruchtnoten von Himbeere, Sauerkirsche, Hagebutte und Feige hinzu, frische mediterrane Kräuter lassen ihn belebend anmuten und florale Duftnoten von Veilchen und Rosenblättern verstärken seinen femininen Charakter, der in Aromen von Weihrauch und Lakritz übergeht.

Gaumen:

Seidig, elegant, mit zarter Fruchtsüße ausgestattet gleitet er über die Zunge und wirkt fast schwerelos. Seine wunderbare Säure trägt dazu bei, dass jeder Schluck zu einem weiteren verführt. Der höhere Alkohol von 14 Vol% ist zu keinen Zeitpunkt spürbar, verleiht ihm aber eine charmante süßliche Note, die in der Kombination mit italienischer Wohlfühlküche brilliert.