Salicutti

Brunello di Montalcino DOCG

, 750 ml

Italy,

9911081057

Alkoholgehalt: 0,0 %



Food reccomendations

from Christoph Raffelt

Pappardelle al ragù di cinghiale (Wildschwein)

Geschmorte Lammkeule mit Rosmarin & Knoblauch (Lamm)

Tagliatelle mit Trüffel (vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 02.04.2026

Information zum Wein
Dies ist Eichbauers lagenübergreifender "Brunello di Montalcino" aus Sorgente, Piaggione, Teatro und Piaggione Alto. Die Beeren wurden spontan bei bis zu 28 °C im temperaturkontrollierten Edelstahlfermentern vergoren und dann sanft in einer traditionellen hydraulischen Presse mit Holzgitter gepresst. Ausgebaut wurde der Wein über drei Jahre hinweg in französischen Tonneaux und in Fudern von 10 bis 40 hl aus französischer und slawonischer Eiche ausgebaut. Danach wurde er unfiltriert abgefüllt und weitere zwölf Monate auf der Flasche gelagert.
Farbe
helles, transparentes Rubinrot

Nase
War der "Brunello di Montalcino" von Salicutti jemals von Beginn an so frisch, so duftig, fast zart? Alles an ihm ist betörend. Die Noten von Lavendel, Veilchen und Verbene, Zimt und Orangenschale, süßen Kirschen, dunklen Himbeeren und Heidelbeeren. Dazu gibt es feine Spuren von Sandel- und Eichenholz, etwas Torf und Waldboden, etwas Eisen und Blutorange. Alles fein verwoben, nobel und doch schon so, als könne man den noch jungen Wein jetzt schon genießen.

Gaumen
Tatsächlich wird dieser "Brunello" in einigen Jahren noch tiefer, noch komplexer und vielleicht noch größer sein, aber Trinkfreude bereitet er auch schon jetzt – und das in einem erheblichen Ausmaß. Die Eichbauers haben ihren Stil gefunden, der sich deutlich von Francesco Leanzas früherem kraftvollen und bodenständigeren und auch fleischigeren Stil unterscheidet. Dieser Wein wirkt fein aber nicht zu sehr poliert, frisch, saftig und energiegeladen, seidig in der Tanninstruktur, ätherisch in der Aromatik, geradezu süffig in der Mischung aus Amarenakirschen, Kräutern, Gewürzen und dezentem Holz bis zum langen Finale. Ein eleganter Wein für großen Genuss.