



Salicutti

Brunello di Montalcino *DOCG Sorgente*



, 750 ml



Italy,



9911081049



Alkoholgehalt:

0,0 %



Food recommendations

from Sebastian Bordthäuser

Auberginen-Gnocchi mit Wildkräuter-Sauce

Gebratene Rotbarben auf geschmortem Fenchelpüree mit
Rotweinbutter

Kalbsstelze aus dem Ofen mit Sommergemüsen

Tasting review

by Sebastian Bordthäuser on 02.07.2025

Im Jahre 1994 machte Francesco Leanza das Land urbar, dass heute als Podere Salicutti bekannt ist. Dem Hang abgerungen pflanzte er die Reben, arrondiert um die Cantina, dem Herzstück des Betriebes. Insgesamt 11 Hektar Land umfassen die Latifundien von Salicutti, die sich auf 4,5 Hektar Reben, einen Olivenhain und Wald verteilen. Im Jahr 2015 haben Sabine und Felix Eichbauer den Betrieb übernommen und führen den biologischen Anspruch Leanzas konsequent weiter fort - mit kritisch-reflektiertem Blick auf den Einfluss von Mensch und Kulturtechnik. Podere Salicutti ist das erste biologisch zertifizierte Weingut Montalcinos. Die 1994 gepflanzten Reben stehen in Böden, die niemals mit konventionellen Spritzmitteln in Kontakt kamen.

Die 1,5 Hektar große Cru Sorgente liegt auf 450 Metern hinter der Cantina. Sie hat schwere Ton- und Sandböden sowie steinige Galestro-Böden, was die Trauben immer etwas später ausreifen lässt. Gelegen über einer unterirdischen Wasserquelle gibt es wenig hydrischen Stress, die schweren Böden ergeben frische, facettenreiche Weine mit vergleichsweise niedrigerem Alkohol feiner Tanninstruktur. Die Reifeverzögerung Sorgentes ist hinsichtlich der Klimaerwärmung ein klarer Gewinn.

Farbe:

Transparentes Rubinrot.

Nase:

Der 2020 Sorgente von Salicutti eröffnet in der Nase mit einem riesigen Korb vollreifer Kirschen. Unterlegt von milden Gewürznoten wird er konturiert vom Duft nach schwarzem Kardamom, Wacholder und Lorbeer, hinzu kommen röstige Holzwürze, etwas Rauch sowie Sandelholz und Vetiver. Vielschichtig und facettenreich ist die Nase in steter Bewegung und verlangt daher unmissverständlich nach den großen Gläsern.

Mund:

Supersaftig im Antrunk mit glockenklarer Kirsche wird die ausladende und präzise Frucht konturiert von den feingliedrigen Gerbstoffen. Engmaschig wirken sie fast pudrig am Gaumen und erinnern aromatisch an Bitterschokolade, Kaffee-Crema und leichte Röstnoten. Die animierend reife Säure erstrahlt im Hintergrund und befeuert den irrsinnig rasanten Trinkzug dieses Rotweins. Super hedonistischer Brunello mit Rallye-Streifen.