Pian Dell'Orino

Brunello di Montalcino Vigneti del Versante DOCG

2020, 750 ml

Italien, Toskana

9911071092

Sangiovese

Alkoholgehalt:	14,0 %
Gesamtsäure:	6.1 g/l

Speisempfehlungen

von Marian Henß

Rosa gebratene Taubenbrust mit Schwarzwurzel, Trüffeljus und gerösteten Haselnüssen

Lammrücken mit Rosmarin, Auberginencreme, confierten Tomaten und schwarzem Knoblauch

Handgeschnittenes Rindertatar vom Dry-Aged-Rind mit geröstetem Sauerteigbrot, Kapernblättern und Pecorino Toscano

Verkostungsnotizen

von Marian Henß vom 03.06.2026

Info:

Der Brunello di Montalcino Vigneti del Versante wird aus Trauben verschiedener Weinberge hergestellt, typischerweise Cancello Rosso und dem unteren Teil von Pian Bassolino. Jeder Jahrgang spiegelt ein Gleichgewicht wider, von dem wir glauben, dass es die Summe seiner Teile übersteigt. Ihr Charakter, stets anders und doch klar erkennbar, erlebt das Leben in Kontrasten und Spannungen, die sich von Zeit zu Zeit zwischen ihren vielen Facetten entwickeln. Wie ein Orchester, das reine Intonation sucht, besteht die größte Herausforderung darin, eine komplexe Harmonie zu erreichen, die einen eindrucksvollen Eindruck hinterlässt.

Auf einen sehr trockenen Winter folgte ein wechselhafter Frühling, teils warm, teils kalt, mit Schneefall am 26. März. Regelmäßiger, wiederkehrender Regen sorgte für Wasserzufuhr bis zur Ernte. Sonne und Hitze in Hülle und Fülle im Juli und August waren entscheidend für eine gute Traubenentwicklung. Darauf folgte ein Optimum an Reifungsphase im September, mit warmen Tagen und kühlen Nächten. Doch die Natur erholte sich, und im Weinberg entwickelte sich ein einzigartiger, verlangsamter Rhythmus.

2020 wurde die Brunello di Montalcino Vigneti del Versante produziert von Trauben, die aus den Weinbergen Cancello Rosso, Scopeta und aus anderen Teilen stammen von Pian Bassolino. Sein Aroma wird daher von verschiedenen Böden beeinflusst. Kalkhaltiger Ton, leicht verwitterbarer Mergel aus der Tertiärzeit sowie Kies-, Sandstein- und Flysch-Böden sind die vorherrschenden Sedimentböden in diesen Weinbergen.

Farbe:

Dunkles Kirschrot mit leicht bräunlichen Reflexen und einem dezenten violetten Einschlag, das zum Rand hin deutlich aufhellt

Nase:

Der Plan dell'Orino *Vigneti del Versante* 2020 präsentiert sich mit einer beeindruckenden Ehrlichkeit und Charakterstärke. Die Frucht wirkt gleichermaßen dunkel wie transparent und wird von einer bemerkenswerten Frische getragen. Maulbeere, Hagebutte, Pflaume, Cassis, Holunder und Brombeere bilden das Fundament, ergänzt von feinen Anklängen süßer Kirschen. Trotz dieser aromatischen Fülle wirkt nichts schwer oder opulent; vielmehr schwebt die Frucht in einer hellen, fast ätherischen Tonalität

durch das Glas. Dazu gesellen sich trockene Kräuter wie Oregano und Salbei, begleitet von frischem Rosmarin und einer würzigen Pfeffernote. Mit zunehmender Belüftung entfaltet sich eine tiefgründige zweite Ebene aus Unterholz, Zedernholz, Zigarrenkiste, Lakritz, Süßholz und dunkler Schokolade. Immer wieder steigen die Aromen in neuen Wellen aus dem Glas auf und verleihen dem Wein eine bemerkenswerte Dynamik. Zarte Rosenanklänge sorgen für zusätzliche Eleganz, während eine faszinierende vegetabile Komponente zwischen Fenchel und reifer Tomate pendelt und dem Wein jene säuerlich-frische Spannung verleiht, die große Sangiovese so unverwechselbar macht.

Gaumen:

Am Gaumen zeigt sich der Wein kompromisslos strukturiert, griffig und von einer beeindruckenden Energie getragen. Die Säure ist prägnant, rassig und animierend, regt unmittelbar den Speichelfluss an und verleiht dem Wein eine enorme gastronomische Attraktivität. Das Tannin wirkt kernig und fordernd, ohne jemals grob zu erscheinen. Vielmehr spannt es gemeinsam mit der Säure einen langen, geradlinigen Spannungsbogen durch den gesamten Verlauf. Die Frucht wird dabei nicht breit oder üppig präsentiert, sondern förmlich in die Länge gezogen und entlang eines roten, fein gewobenen Aromafadens transportiert. Würzige, balsamische und ätherische Nuancen aus der Nase blitzen immer wieder auf und sorgen für eine enorme Vielschichtigkeit. Besonders beeindruckend ist die Verbindung aus Kraft und Leichtigkeit: Der Wein besitzt die Struktur großer Brunelli, gleichzeitig aber auch jene tänzerische Eleganz und Transparenz, die man eher mit Spitzen-Pinot-Noir verbindet. Hinzu kommt eine ausgeprägte mineralische Komponente mit Anklängen von Eisen, Kalk und Gestein, die dem Wein eine fast blutige, karge und ausgemergelte Anmutung verleiht. Gerade diese kompromisslose Herkunftsprägung macht ihn so faszinierend. Ein Wein von großer Tiefe, außergewöhnlicher Präzision und bemerkenswerter Vielseitigkeit, der bereits heute enormen Genuss bereitet, zugleich aber noch viele Jahre Entwicklung vor sich hat.