

 **Brizio**

Brunello di Montalcino

DOCG Riserva

 , 750 ml

 Italy,

 9911071503



Alkoholgehalt: 0,0 %



Food recommendations

from Christoph Raffelt

Gebratene Täubchen mit Trüffeln

(Wildgeflügel)

Bistecca alla Fiorentina vom Chianina-Rind

(Fleisch)

Eintopf von weißen Bohnen und toskanischen

Fenchelwürsten

(Gemüse & Vegetarisch)

Tasting review

by Christoph Raffelt on 04.10.2022

Informationen zum Wein:

Die *Brunello di Montalcino Riserva* stammt aus den Weinbergen der Podere Brizio einige Kilometer südwestlich von Montalcino. Die Weinberge liegen auf Mergel und Kalkstein sowie auf Sand- und Lehmböden maritimen Ursprungs. Der *Brunello* ist zu 100 % ein Sangiovese Grosso, der seit 2015 biologisch zertifiziert ist. Die Gärung erfolgte spontan. Ausgebaut wurde der Wein klassisch über 48 Monate in 5,4-hl-Fudern aus slawonischer Eiche. Darauf folgte die Reife auf der Flasche.

Farbe:

leicht transparentes Granatrot mit ziegelroten Reflexen

Nase:

Die *Podere Brizio Brunello di Montalcino Riserva 2015* wirkt im Duft kraftvoll und ätherisch zugleich. Der Wein erinnert an getrocknete Minze und an weitere Kräuter, an getrocknete violette Blüten und Unterholz, an etwas Zeder und die Frucht von reifen und teils zerstoßenen Walderdbeeren. Hinzu kommt ein Hauch von *Amaro* mit Blutorangen samt Abrieb. Die *Riserva* ist transparent, klar und elegant.

Gaumen:

Am Gaumen setzt sich diese elegante Transparenz durch. Der Wein besitzt Kraft und Tiefe, wirkt aber auch hier ätherisch, duftig und kräuterbetont. Der Ausbau in großen *Botti* hat ihm gutgetan. Man kann sich auf die Finesse konzentrieren, die der *Brunello* zweifelsohne besitzt. Er brilliert mit einer klaren Säurestruktur und einem geschliffenen Tannin. Alles wirkt seidig und trotz der Jugend und der Kraft trinkfreudig und einladend. Idealerweise gibt man der *Riserva* viel Luft, um sich noch weiter zu öffnen und die Melange von getrockneten Kirschen, Walderdbeeren, gegrillten Kräutern und Blüten in ganzer Breite zeigen zu können.