## Col d'Orcia

# *Poggio al Vento, Brunello di Montalcino Riserva DOCG*

**2016, 750 ml**

**Italien, Toskana**

**9951030513**

**Sangiovese**

| | |
|---|---|
| **Alkoholgehalt:** | 15,0 % |
| **Gesamtsäure:** | 5.6 g/l |




## Speisempfehlungen

von Christoph Raffelt

Bistecca Fiorentina mit Scamorza-Kartoffeln (Rind)

Rehrücken in Coppa di Parma mit Trüffelpolenta (Wild)

Geschmorter Radicchio di Treviso tardivo und Rote-Beete-Ravioli (vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 24.10.2025

**Information um Wein**

Der Sangiovese für diese *Riserva* stammt aus den nach Süden ausgerichteten Weinberg Poggio al Vento (zu deutsch „windiger Hügel“) von Col d'Orcia in Montalcino mit Blick auf den Fluss Orcia. Der Weinberg liegt rund 300m über dem Meeresspiegel. Die erste Bepflanzung erfolgte im Jahr 1974 und in den folgenden Jahren. Bestockt wurde der Weinberg damals mit einer massalen Selektion des Brunello-Klons.

Der Winter von 2015 auf 2016 war eher trocken mit niedrigen Temperaturen im Januar und Februar. Die Frühlingsregenfälle, die im saisonalen Durchschnitt lagen, sorgten für die notwendigen Wasserreserven für die Monate Juli und August. Der September war gemäßigt mit guten Temperaturunterschieden zwischen Tag und Nacht, was eine perfekte Reifung der Trauben ermöglichte.

Manuelle Lese mit strenger Auswahl der besten Trauben, zunächst im Weinberg und anschließend auf dem Sortiertisch im Keller. Gärung bei kontrollierter Temperatur von 25 bis 28 °C in kleinen Edelstahltanks von 50 und 60 hl. Die Trauben aus verschiedenen Teilen des Weinbergs wurden getrennt ausgebaut. Nach der Gärung wurden die besten Chargen ausgewählt. Während der Mazeration, die 18–20 Tage dauerte, wurde tägliches Überpumpen und lange *Délestages* durchgeführt. Die malolaktische Gärung fand in Betontanks statt. Die Reifung erfolgte über drei Jahre hinweg in Botti aus slawonischer und Allier-Eiche von 25 und 75 hl, gefolgt von einer weiteren Reifung von etwa 3 Jahren in der Flasche.

**Farbe**

intensives Rubinrot

**Nase**

Der *Poggio al Vento* hat sich seinen Ruhm über eine lange Reihe exzellenter Jahrgänge erworben. Der 2016er Jahrgang dürfte an diese anschließen. Das Bouquet ist wunderschön in seiner Dichte, seiner Kraft, seiner Noblesse, seiner Komplexität und seiner Tiefe. Der *Brunello* wirkt durch und durch klassisch und anmutig mit intensiven Noten von frischen und getrockneten Kirschen und Kirschkernen, einigen Zwetschgen, Blutorangenabrieb und Beeren. Dazu kommen Anklänge von Rosen und Veilchen, Lakritz, Tabak, Laub und Gestein, Waldboden mit Pilzen, etwas Zeder und Grafit. Schon im Duft ist das ein zeitlos schöner Wein.

**Gaumen**

Das ändert sich auch nicht am Gaumen, wo dieser Wein wie der Inbegriff einer *Brunello Riserva* wirkt. Der Wein wirkt konzentriert und kraftvoll und doch geschmeidig und frisch, in schönstem Maße saftig mit noch leicht säuerlichen Kirschen, Beeren und Orangenschalen. Dazu kommen Noten von Kräutern und Gewürzen, ein Hauch von Holz und Gestein. Im *Poggio al Vente* findet man Struktur, eine sinnliche Textur, eine klare feine Säure und eine Aromenspektrum, in das sich balsamische und ätherische Reifenoten mischen. Ein Wein für Jahrzehnte!