

 **Brizio**

Brunello di Montalcino **DOCG**

 2017, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911071502

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,00 %

Restsüße: 0 g/l

Gesamtsäure: 0 g/l



Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

Ravioli mit gerösteten Rüben mit Pecorino toscano

(Gemüse & Vegetarisch)

Geschmortes Kaninchen mit schwarzen Oliven und

Knoblauch

(Wild)

Schweinebauch mit geschmortem Wirsing und

Kichererbsen-Püree

(Fleisch)

Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 01.06.2022

Informationen zum Wein:

Der *Brunello di Montalcino* 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 38 Monate in 5,4-hl-Fudern aus slawonischer Eiche. Darauf folgte die Reife auf der Flasche.

Farbe:

leicht transparentes Granatrot

Nase:

Der *Podere Brizio Brunello di Montalcino 2017* zeigt schon im Duft eine bemerkenswerte Spannung und gleichzeitige Transparenz. Es duftet nach getrockneten Kirschen und Sauerkirschen, nach Schlehen, blondem Tabak, trockenem Unterholz und gegrillten Kräutern. Hinzu kommen florale Noten von violetten Trockenblumen sowie eine steinige Komponente.

Gaumen:

Am Gaumen wirkt der *Brunello* straff mit einer lebendigen Säurestruktur und feinem Tannin. Gleichzeitig zeigt der Wein eine charmante Cremigkeit in der Textur. Hell wirkt die rote Frucht, knackig und saftig, geschliffen präzise ist der *Brunello* in seiner Gesamtheit und leicht salzig im Finale, das eine gute Länge besitzt. Das Holz hält sich hier dankenswerter Weise sehr vornehm zurück und agiert etwas im Hintergrund. Ein ausgesprochen ausgewogener *Brunello*.