

DRINKS.

La Fiorita Brunello di Montalcino DOCG 2018 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40823118
Alkoholgehalt	15%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Siena (Toskana)
Abfüller	Azienda Agricola La Fiorita, Via Piaggia Della Porta 3, 53020 Montalcino (Siena), Italia
Marke	La Fiorita
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	30 Monate
Degustationsnotiz	es entfalten sich Aromen von Tabak, Schokolade, Vanille, Leder, Kirsche, Pflaume, Lakritz, Minze, Zimt und Veilchen, dazu erdig- balsamische Noten mit einem Hauch von Champignons.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Brunello (Sangiovese)
Etikette	kunstvoll
Bio	Ja
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben



Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Kalb- und Rindfleisch, Lamm, Wild

Beschreibung

Die Sangiovese-Traube ist so etwas wie ein Superstar unter den italienischen Rebsorten. Sie nimmt nicht nur die grösste Rebfläche im Land ein, sondern fliesst auch in international geachtete Rotweine wie den Brunello di Montalcino oder den Chianti Classico ein. Im 16. Jahrhundert wurde die Sorte, die Weine mit ausgeprägter Struktur und hohem Säure- und Tannin-Gehalt ergibt, erstmals beschrieben. Später erzeugte die Familie Biondi-Santi einen Klon der Sangiovese-Traube und taufte diesen «Brunello». Der Brunello di Montalcino gilt als einer der teuersten Weine Italiens, der in dem Gebiet um Montalcino in der Toskana entsteht. Der Landwirtschaftsbetrieb La Fiorita verfügt über drei Weinberge in bester Lage, die mit 7000 Rebstöcken pro Hektar bepflanzt sind, wobei jede Pflanze höchstens 800 g Trauben erzeugt. Das Weingut wurde 1992 von Roberto Cipresso errichtet und 2011 von Natalie Oliveros übernommen. Seitdem hat sich viel geändert: Heute sind die La Fiorita Weine bio-zertifiziert und werden in einem brandneuen Weinkeller ausgebaut. Die Fermentation und Mazeration finden in Behältern aus slawonischer Eiche statt, wobei die Traubenschalen etwa 15 Tage lang mit dem Most in Kontakt bleiben. Anschliessend verbringt der Brunello di Montalcino 24 Monate in französischem und slawonischem Holz. Nach weiteren sechs Monaten im Edelstahltank wird er abgefüllt. Doch erst drei Jahre nach dem Erntezeitpunkt gibt Natalie Oliveros den Rotwein für den Verkauf frei. Der La Fiorita Brunello di Montalcino sollte eine Stunde vor der Verkostung dekantiert und bei 18-20°C serviert werden. Das Lagerpotential beträgt rund 20 Jahre.