

# DRINKS.

## La Braccasca Antinori Achelo Cortona DOC 2017 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408455
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Tenuta La Braccasca, Via Stella di Valiano 10, 53045 Montepulciano, Italia
Marke	La Braccasca
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	mittlerer Körper mit samtig- weichen Tanninen, würzigen Anklängen von Vanille und schwarzem Pfeffer, fruchtigen Noten von Blaubeerkonfitüre, Pflaumen, Johannisbeeren und Kirschen sowie Holz-, Tabak- und Schokoladetönen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Syrah
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2017
Passend zu	Grill, Kalb- und Rindfleisch, Rotes Fleisch, Wild

## **Beschreibung**

La Braccasca ist eines von mehreren Weingütern, das zum Imperium der Weinbauerfamilie Marchesi Antinori gehört. Es wurde im Jahr 1990 erworben und umfasst eine Fläche von 508 ha. Hiervon sind 340 ha für Weinreben reserviert. Die Rebflächen liegen im Umfeld der mittelalterlichen Hügelstadt Montepulciano, die für ihren Rotwein, den *Vino Nobile di Montepulciano*, bekannt ist. Jener hat allerdings nichts mit der Rebsorte Montepulciano oder dem daraus gekelterten Wein *Montepulciano d'Abruzzo* zu tun. Die Kellerei der Tenuta La Braccasca befindet sich 19 km östlich der Stadt, an der Gemeindegrenze von Montepulciano zu Cortona. Auf den dortigen tonhaltigen Böden mittlerer Dichte wachsen Weinreben der Sorte Syrah, während die Rebflächen in Richtung Montepulciano mit Sangiovese-Reben bestockt sind. Ein kleiner Anteil ist ausserdem mit Merlot bestockt. Das Fasslager und das Flaschenlager der Kellerei befinden sich unter der Erde - hier finden sich Barriques, Tonneaux sowie Fässer mit unterschiedlichem Fassungsvermögen, die aus französischem, amerikanischem und ungarischem Eichenholz gefertigt wurden.

Der *Achelo Cortona DOC* ist ein reinsortiger Syrah, der die Denomination des Anbaugebiets Cortona trägt. Die entrappten und zerdrückten Trauben durchliefen zunächst eine Kaltmazerationsphase und anschliessend eine zehntägige Fermentationsphase. Der Wein wurde daraufhin zu 70% in französische Fässer umgefüllt, in denen die malolaktische Gärung erfolgte. Noch im selben Jahr füllten die Kellermeister von La Braccasca den Wein in die Flaschen ab.