

# DRINKS.

## La Braccasca Antinori Sabazio Rosso di Montepulciano DOC 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	408456
Alkoholgehalt	14%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Siena (Toskana)
Abfüller	Tenuta La Braccasca, Via Stella di Valiano 10, 53045 Montepulciano, Italia
Marke	La Braccasca
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	4 Monate
Degustationsnotiz	erweckt Eindrücke von roten Johannisbeeren, Kirschen, Pflaumen, Eichenholz, Vanille, Erde, Leder, Pfeffer und Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Sangiovese und Merlot
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja



Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, Rotes Fleisch

## **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 wird zu mindestens 70% aus Sangiovese-Trauben gekeltert und hat nichts mit der Rebsorte Montepulciano oder dem daraus gekelterten Wein *Montepulciano d'Abruzzo* zu tun. Der *Vino Nobile* wurde bereits 1960 als DOC-Wein eingestuft und 20 Jahre später zum DOCG-Wein heraufgestuft. Die Kellerei der Tenuta La Braccasca liegt an der toskanischen Grenze zu Umbrien, 19 km östlich der Stadt Montepulciano. 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 *Sabazio Rosso di Montepulciano* wird seit 1992 hergestellt. Der DOC-Wein aus Sangiovese und Merlot verkörpert mit seiner Frische und üppigen Fruchtigkeit das antike Territorium von Montepulciano. Die alkoholische Gärung der Traubenmaische und die darauffolgende malolaktische Gärung fanden in Edelstahlbehältern statt, während der viermonatige Ausbau in Fässern erfolgte.