DRINKS.

Poggio alle Mura Brunello di Montalcino docg Banfi 2015 75cl

Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	50033215
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Azienda Agricola Talenti, Loc. Pian di Conte, Montalcino, Italie
Marke	Talenti
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfit
Degustationsnotiz	Dezent würziges Bouquet in der Nase und am Gaumen samtig sowie weich vollmundig mit eleganten Tanninen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	100 % Sangiovese
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2016

Passend zu	Charcuterie, Käse, Lamm, Rotes Fleisch, Wild

Beschreibung

Durch den Weinbau ist der mittelalterlich geprägte Ort Montalcino in der Toskana weltberühmt geworden. Aus den umliegenden Weinbergen stammt nämlich der teure Spitzenwein Brunello di Montalcino, der aus der Sangiovese-Traube - hier einfach als Brunello bezeichnet - gekeltert wird. Doch nicht jedes Jahr werden die hohen Anforderungen für den Brunello erfüllt, sodass Winzer in schwächeren Erntejahren den Zweitwein Rosso di Montalcino erzeugen. Der Agrotourismus boomt; die örtlichen Weinkeller wirken als Besuchermagneten. Der DOCG-Wein wird erst im fünften Jahr, das auf die Ernte folgt, für den Handel freigegeben. Der vorliegende Jahrgang 2015 gilt hierbei als einer der 17 besten Jahrgänge seit 1945! Das Weingut von Talenti hat sich auf die hoch angesehenen Brunello Weine spezialisiert, bietet aber auch andere Toskana-Weine sowie Grappa und Olivenöl an. Das in dritter Generation geführte Anwesen liegt bilderbuchreif inmitten der sanften Hügellandschaft von Montalcino, die nicht nur von Rebstöcken, sondern auch von Olivenhainen, Obstbäumen, Eichenwäldern und Agrarfeldern gesäumt ist. Die Parzellen erstrecken sich auf Höhen zwischen 250 und 400 m und sind grossflächig mit Sangiovese-Reben bepflanzt, die zwischen 20 und 30 Jahre alt sind. Der rubinrote Brunello di Montalcino reift nach der Gärung zwei Jahre lang, wobei die Lagerung zu 60% in französischen Eichenholztonnen und zu 40% in slawonischen Eichenfässern stattfindet. Darauf folgt ein mehrmonatiger Ausbau in der Flasche. Der trockene Rotwein ist mindestens bis zum Jahr 2026 lagerungsfähig.