

# DRINKS.

## La Braccasca Antinori Vino Nobile di Montepulciano DOCG 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	70141
Alkoholgehalt	13.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Siena (Toskana)
Abfüller	Tenuta La Braccasca, Via Stella di Valiano 10, 53045 Montepulciano, Italie
Marke	La Braccasca
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Degustationsnotiz	ausgewogener Geschmack mit weichen Tanninen und harmonischen Anklängen von Vanille, Eiche, Tabak, Veilchen, Erdbeere, Kirsche, Brombeere, Pflaume, Leder, Erde sowie Pfeffer.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus Sangiovese und Merlot
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben



Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Käse, 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 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 Vino Nobile di Montepulciano wird seit 1990 produziert und besitzt einen kleinen Anteil von Merlot. Die Trauben durchliefen eine zehntägige Mazeration, woraufhin der Wein in grosse Fässer umgefüllt wurde, in denen die malolaktische Gärung erfolgte. Anschliessend verweilte der Wein 12 Monate im Fasslager und weitere 12 Monate im Flaschenlager.