



Brunello di Montalcino 2018

Tenuta Caparzo



Artikel Nr.	08059
Land	Italien
Herkunft	Montalcino, Toskana
Rebsorte	Sangiovese (100 %)
Qualitätsbezeich.	DOCG
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16 - 18°C
Ausbau	Reift für 24 Monate in mittelgroßen Fässern aus slawonischer Eiche. Es folgt eine einjährige Flaschenreifung.
Füllmenge	0,75 l
Beschreibung	Intensives Granatrot mit einem kraftvollen Bouquet von Waldfrüchten, Schwarzkirschen, Lakritz und Tabak sowie mit fein eingewobenen Holznoten präsentiert er sich. Ein harmonischer, weicher Brunello mit rundem, langem Abgang und trockener Terroir-Würze.
Empfehlung	Zu allen dunklen Fleischgerichten
Über den Winzer	Tenuta Caparzo gehört zu den historischen Weingütern in Montalcino und hat seit den siebziger Jahren wichtige Akzente für den Weinbau in der Region gesetzt: Sowohl der Ausbau des ersten lagenreinen Brunello (La Casa), als auch dessen Ausbau im kleinen Barrique-Fass und der erste "Super-Tuscan" Montalcinos (Ca' del Pazzo) waren wichtige Neuerungen für die dortige Weinwirtschaft.