



Brunello di Montalcino DOCG



Erzeuger: Weingut Caparzo

Herkunft: Toskana
DOCG-Anbaugebiet Brunello
di Montalcino

Rebsorten: 100% Sangiovese Grosso
(Brunello)

Ausbau/Reife: 3 Jahre in traditionellen Fässern aus slowenischer und französischer Eiche (50 - 80 hl), danach mindestens 1 Jahr in der Flasche.

Eigenschaften: Leuchtendes Rubinrot, das beim reiferen Wein zu Granatrot neigt. Kraftvolles, vielschichtiges Bouquet, das an Waldfrüchte erinnert mit fein eingewobenen Holznoten, sehr elegant. Ein trockener und kraftvoller, dennoch eleganter, weicher Brunello. Warm, harmonisch und fein mit einem runden, langen Abgang.

ideal zu: Braten, Grillfleisch, Wild, Schmorfleisch, reifem Käse

Pressenotizen: Gambero Rosso: 2 Gläser für Jahrgang 2007, 2006, 2005, ...
Wine Advocate: 92+ Punkte für Jahrgang 2008
91 Punkte für Jahrgang 2007, 2006
WineSpectator: 92 Punkte für Jahrgang 2007
90 Punkte für Jahrgang 2008, 2006
Berliner Wein Trophy 2012: Berliner Silber für Jahrgang 2007
James Suckling: 92 Punkte für Jahrgang 2008
Decanter World Wine Awards 2012: Gold Medal für Jahrgang 2007