



---

---

## La Casa Brunello di Montalcino DOCG

---

---

**Erzeuger:** Weingut Caparzo

**Herkunft:** Toskana  
DOCG-Anbaugebiet Brunello di  
Montalcino  
Weinberg La Casa

**Rebsorten:** 100% Sangiovese Grosso  
(Brunello)



**Ausbau/Reife:** 12 Monate in Barrique-Fässern und weitere 24 Monate in 30 hl-Fässern aus französischer Eiche. Danach 15 Monate in der Flasche.

**Eigenschaften:** Intensives und leuchtendes Rubinrot, das beim Reifen zu Granatrot neigt. Kraftvolles, intensives und sehr differenziertes Bouquet, das an Waldfrüchte, Gewürze und Vanille erinnert. Am Gaumen trocken, samtig, nachhaltig und gut balanciert. In der Jugend noch geprägt von Frucht und deutlichem Tannin, wird er im Alter sehr weich, rund und harmonisch. Ein sehr vielschichtiger, strukturierter Wein.

**ideal zu:** Braten, gegrilltem Fleisch, Wild, Schmorbraten, reifem Käse

**Pressenotizen:** Gambero Rosso: 2 rote Gläser für Jahrgang 2006  
Wine Advocate: 94 Punkte für Jahrgang 2006  
Wine Spectator: 94 Punkte für Jahrgang 2006  
James Suckling: 95 Punkte für Jahrgang 2006

**Besonderheiten:** Der Weinberg La Casa gehört unbestreitbar zu den besten Lagen. Caparzo war das erste Weingut in Montalcino, das einen Brunello mit Lagenbezeichnung auf den Markt brachte. La Casa war zudem der erste Brunello, der im Barrique-Faß reifte. Insofern war dieser Wein Wegbereiter für viele moderne Brunelli.