



---

---

## Brunello di Montalcino Riserva DOCG

---

---

**Erzeuger:** Weingut Caparzo

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

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



**Ausbau/Reife:** Drei Jahre in traditionellen 50 hl-Fässern aus slawonischer und französischer Eiche, mindestens ein weiteres Jahr in der Flasche.

**Eigenschaften:** Rubinrot, das beim Reifen zu Granatrot neigt. Kraftvolles, intensives und variantenreiches Bukett, das an Waldfrüchte erinnert. Im Geschmack trocken, körperreich, warm, harmonisch, fein und gleichzeitig nobel und nachhaltig.

**ideal zu:** Braten, gegrilltem Fleisch, Wild, Schmorfleisch, gereiftem Käse

**Pressenotizen:** Wine Spectator: 96 Punkte für Jahrgang 2007  
Wine Advocate : 92 Punkte für Jahrgang 2007 und 2006

**Besonderheiten:** für die Riserva wird nur das gesundeste und beste Trauben gut verwendet. Dieser Wein wird nur in den großen Jahrgängen hergestellt. Jährlich werden lediglich ca. 4000 Flaschen produziert.