BRUNELLO OHNE HK



Brunello di Montalcino DOCG, Talenti, Toskana, Italien

Geschmack	Trocken	Süss
	Fruchtig / Weich	Würzig / Herb
	Leicht	Schwer / Gehaltvoll
Jahrgang	2014	
Notizen	Rubinrote Farbe; breites, pflaumiges Fruchtbouquet; würzig und vollmundig am Gaumen. Im Abgang samtig und intensiv, mit eleganten Tanninen.	
Begleitend zu	Entrecôte, geschmortes/gebratenes Lamm und Wild mit würzigen Saucen.	
Vinifikation	30 Monate in Tonneau aus französischer Eiche und in kleinen bis mittelgrossen Fässern aus slawonischer Eiche. Danach 12 Monate in der Flasche.	
Traubensorten	100% Sangiovese	
Alkohol	14.5 %	
Format	150 cl	
Lagerbar	Min. 5 Jahr(e) ab 2021	
Auszeichnungen / Bewertungen	James Suckling (2014)	91/100 Punkte

TALENTI
Im Süden von Montalcino, nahe beim mittelalterlichen Ort S. Angelo in Colle, liegt Pian di Conte. Ein schönes, altes Städchen und der Sitz der renommierten Azienda Agricola Talenti. Das Weingut wurde 1980 gegründet. Zum Gut gehören 27 ha Land, davon 11 ha Weinberge. Pierluigi Talenti war bekannt für die Vinifizierung von ausdrucksstarken, charaktervollen Weinen. Nach seinem Tod sind sein Sohn und Enkel in seine Fusstapfen getreten und werden dabei vom bekannten Oenologen Ferrini unterstützt. Die Rebstöcke wachsen auf steinigen Böden mit mittlerer Struktur und einem besonders günstigen Mikroklima in einer Höhe von 200-400 m.ü.M. Die Vinifikation erfolgt in Edelstahlbehältern und für den Ausbau stehen Fässer aus Allier- und slawonischer Eiche zur Verfügung.

http://www.talentimontalcino.it