FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2013

Formati

0,75 Liter

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2013

Brunello di Montalcino DOCG

Dieser Brunello kommt aus den jüngsten Weinbergen des CastelGiocondo. Eri st ausgewogen, trinkreif und von optimaler Struktur. Einnehmende Aromen von reifen Früchten und anhaltender Wohlgeschmack machen ihn zu einem perfekten Begleiter von rotem Fleisch, Wildbret and reigem Käse.

Klimaverlauf

2013 fielen sowohl im Frühjahr als auch zu Beginn des Sommers häufig Niederschläge, die zudem zeitlich gut verteilt waren. Somit konnten sich die Reben problemlos entwickeln. Der Sommer war zwar heiß, doch blieben Temperaturspitzen aus, und die Reifung konnte optimal starten. Dank der frischen Nächte und sonnigen Tage während der gesamten Reifephase konnten die Trauben schließlich sämtliche wertvolle Substanzen wie Farbstoffe und Tannine bilden und zarte, rebsortentypische Aromen entstehen lassen.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14%
Ausbau: Bottlichen aus slawischer Eiche - Mindestens 24 im Fass und 4 in der Flasche

Technische Anmerkungen

Campone Brunello 2013 präsentiert sich in einem kräftigen Rubinrot mit leichten Granatreflexen. In die Nase steigen fruchtige Düfte von Kirsche, Weichsel, reife Pflaume und Brombeere. Im Anschluss tauchen Würznoten von schwarzem Pfeffer, Kaffee, Anis und Muskatnuss auf. Interessante mediterrane Anspielung durch Aromen von Thymian. Am Gaumen ausgesprochen balanciert, seidig, tanninisch und dennoch weich.

Kombination: Passt zu rotem Fleisch in Soße wie Gulasch, ebenso zu Schmorbraten, zu WIldbret and zu reifem Käse. Unschlagbar zu Panforte (sienesische Gebäckspezialittä)!