FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2018



Formati

0,75 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2018

Brunello di Montalcino DOCG

Der Brunello Campone ist ein ausgewogener, ausgeglichener und gut strukturierter Wein. Seine verführerischen Aromen von reifen Früchten und sein anhaltender Geschmack machen ihn zum perfekten Begleiter für rotes Fleisch, Braten und reife Käsesorten.

Klimaverlauf

Die Saison 2018 war durch einen kühlen und regnerischen Winter gekennzeichnet, wobei der Austrieb im Normbereich lag. Das verregnete Frühjahr während der Blütezeit hat den Fruchtansatz verlangsamt und damit natürlich die Produktionsleistung der Pflanzen verringert. Der Sommer war trocken und regenarm, aber dank der im Frühjahr angelegten Wasserreserven gab es keine Probleme. So konnten die Trauben gleichmäßig reifen, und die kühlen Nächte waren ideal für die Entwicklung von Aromen und Farbe. Der Nordwind Mitte September führte zu einem Rückgang der Temperaturen. Die kühle, windige, aber sonnige Jahreszeit war besonders günstig für den Sangiovese, der seine Reifung abschließen konnte und ein großes aromatisches und polyphenolisches Potenzial entwickelte. Die Trauben erreichten die Erntezeit gesund, intakt und mit der richtigen Konzentration.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14%
Ausbau: Mindestens 24 Monate in Eichenfässern

Technische Anmerkungen

Der Brunello Campone 2018 hat eine schöne rubinrote Farbe. Das Bouquet präsentiert eine Mischung aus blumigen und fruchtigen Noten, darunter Rose, Veilchen, kleine rote und schwarze Beeren. Später kommen die würzigen und tertiären Noten zum Vorschein, begleitet von einer schönen balsamischen Note, die dem Wein Frische und Eleganz verleiht. Am Gaumen ist er trocken und klar, die Tannine sind präsent, aber nicht stechend. Langer Abgang.

Kombination: Rote Fleischsorten in Form von Eintöpfen oder Schmorbraten, auch Braten und reifer Käse. Provokativ zu Panforte (süßes Gebäck)!