


FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2019



Formati
0,75 l

Campone Brunello 2019

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

Der Saisonverlauf 2019 war sehr wechselhaft. Nach einem Winter, der durch unterdurchschnittliche Temperaturen und geringe Niederschläge gekennzeichnet war, gab es im Frühjahr Regenfälle, die das Wasserdefizit wieder ausglich. Der Austrieb, der im Einklang mit der Phänologie der Reben begann, verlangsamte sich leicht aufgrund eines Temperaturrückgangs und starker Regenfälle im Mai. Insgesamt waren die Sommermonate jedoch durch einen gleichmäßigen Wechsel von Niederschlägen und Sonnentagen gekennzeichnet. Der September brachte warme und sonnige Tage bis zum Ende der Weinlese. All dies hat zu qualitativ hochwertigen, gesunden Trauben mit perfekten aromatischen und polyphenolischen Eigenschaften geführt.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese

Alkoholischer Grad: 14 %

Ausbau: 24 Monate in Eichenfässern

Technische Anmerkungen

Der Campone Brunello 2019 präsentiert sich in einem herrlichen, intensiven Rubinrot. Die aromatische Komplexität des Bouquets ist unglaublich. Fruchtbige und blumige Noten sind perfekt integriert und werden von einer wunderbaren Würze und einem zarten Tertiär begleitet. Am Gaumen ist er perfekt ausgewogen und rund, mit schmeichelnden Tanninen. Der Abgang ist lang und anhaltend mit leichten fruchtigen Noten im Nachgeschmack.

Kombination: Rote Fleischsorten in Form von Eintöpfen oder Schmorbraten, auch Braten und reife Käsesorten. Provokant zu Panforte (süßes Gebäck)!