FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2020

Formati

0,75 l.

FRESCOBALDI
TOSCANA

Campone Brunello 2020

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 2020 begann mit eher geringen Niederschlägen in den Wintermonaten, nachdem die Wasserreserven in den letzten Monaten des Jahres 2019 wieder aufgefüllt wurden. Die in dieser Zeit erzeugten Wasserreserven ermöglichten es, die Höchsttemperaturen der Sommerperiode von Juni bis August zu bewältigen. Der Mai verlief normal, begünstigt durch ein ideales Klima mit warmen, trockenen und leicht windigen Tagen. Da es auch während der Erntezeit nicht regnete, kamen perfekt gereifte, gesunde und strukturierte Trauben in den Keller. Auch der Phenol- und Zuckergehalt war perfekt.

Merkmale des Gebiets

Weinsorte: Sangiovese
Alkoholischer Grad: 14,5 %
Ausbau: Mindestens 24 Monate in Eichenfässern gereift

Technische Anmerkungen

Der Campone Brunello 2020 hat eine wunderschöne, kräftige rubinrote Farbe. In der Nase ist er überwiegend fruchtig mit Noten, die an Kirsche, Pflaume und kleine rote und schwarze Beeren erinnern. Er hat eine wunderbare Würze und auch die Tertiäraromen sind faszinierend. Am Gaumen ist er perfekt ausgewogen und rund, mit schmeichelnden Tanninen. Langer und anhaltender Abgang.

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