



Brunello di Montalcino DOCG

Casanova di Neri Cerretalto Brunello 2015

CHF 365.00

75cl
14.5%
Toscana
Sangiovese
Robert Parker: 98
AN 9398715

Degustationsnotiz

Es benötigt einige Minuten, dann strömt ein betörender Duft nach reifen Kirschen und asiatischen Gewürzen aus dem Glas, dazu Leder, eingekochte Pflaumen, Vanille, Schwarztee, Teer, Eiche und, und, und – ein ständiger Wechsel der Aromen; am Gaumen herrlich kraftvoll und saftig, dicht mit dunkler Fruchtaromatik und breitem Fluss, nicht opulent oder breit, sondern komplex, harmonisch, wunderschön, wunderbar ausbalanciert, elegant, fantastisch fein und unendlich lang – kein Blockbuster, schlicht ein Wahnsinnswein, der aber Andacht und Musse beim Trinken verlangt!

Herstellung

Traubenselektion von Hand, spontane Gärung ohne Zusatz von Hefe, Ausbau für 36 Monate in französischen Barrique und weitere 24 Monate in der Flasche.

Trinkreife

Jahrgang + 25 Jahre

Geniessen zu

Kräftigen Fleischgerichten aus Wild, Lamm und Rind, gereiftem Käse

Produzent

Die Weine von Giacomo Neri gehören schon seit Jahren zu den herausragendsten aus Montalcino und sogar ganz Italien. Trotzdem stand er lange Zeit nicht im Rampenlicht und war besonders im Ausland wenig bekannt. Dies änderte sich schlagartig zum Jahreswechsel 2006/2007, als zuerst sein Tenuta Nuova 2001 vom «Wine Spectator» auf Platz 1 der Top-Hundert-Weltrangliste gesetzt wurde und darauf im Januar 2007 der Cerretalto 2001 gar die Traumnote von 100 Punkten erhielt. Die darauf folgenden Jahrgänge des Brunello Cerretalto wurden ebenfalls von renommierten Weinkritikern mit Höchstnoten bedacht. James Suckling vergab beispielsweise 100 Punkte für die Jahrgänge 2006, 2010 und 2015. Giacomo Neri produziert insgesamt vier verschiedene Brunelli: Der Basis-Brunello (Etichetta Bianca) stammt aus den traditionellen Reblagen rund um den Keller und wird auch der Tradition gemäss gekeltert und ausgebaut. Von den Lagen im Süden erntet Giacomo Neri den Brunello Tenuta Nuova, der unterdessen zu einem der Gesuchtesten in Italien geworden ist. Im Nordosten von Montalcino liegt der Weinberg Cerretalto, wovon er den gleichnamigen Brunello gewinnt. Der Cerretalto ist ein komplexer, meisterlicher Wein, von dem nur wenige tausend Flaschen erzeugt werden und das auch nur in wirklich guten Jahren. Seit 2018 gibt es zudem den neuesten Zugang aus dem Rebberg Tocci im Südosten von Montalcino: den Brunello Giovanni Neri. Neben den klassischen Brunelli bietet Casanova di Neri auch den Rosso di Montalcino und den Irrosso in ihrem Sortiment an, die ein erstklassiges Preis-Leistungs-Verhältnis bieten und den Brunelli in nichts nachstehen. Im Jahr 2021 feierte Casanova di Neri seinen 50. Geburtstag, und wir sind stolz darauf, dass wir seit vielen Jahren die exklusiven Brunelli dieses renommierten Weinguts in unserem Sortiment führen dürfen und zahlreiche Weinliebhaber damit begeistern können.



Casanova di Neri Cerretalto Brunello 2015

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

Solo Sangiovese. Auf diesem Hügel in der südlichen Toskana wird der weltberühmte Brunello di Montalcino produziert. Dabei dürfen ausschliesslich die ureigenen Sangiovese Trauben, die auf rund 2100 Hektaren kultiviert werden, für die Kelterung verwendet werden. Daraus entsteht dann eine Vielzahl an unterschiedlichsten Interpretationen des Brunellos.