



Brunello di Montalcino DOCG

Triacca Brunello di Monatalcino 2017

CHF 28.90

-  75cl
-  13.5%
-  Toscana
-  Sangiovese
- AN** 9461717

Degustationsnotiz

In der Nase schöne Würze mit Noten von Waldbeeren und Wacholder, Kaffee und Haselnüssen. Im Gaumen rund und voll mit geschmeidigen Gerbstoffen. Ein langes und saftiges Finale mit frischer Kirscharomatik.

Herstellung

Maiseschgärung für 18-20 Tagen in 130 hl Gärfässern. Danach für 30 Monate in Holfässern gelagert und zum Schluss für 4 Monate Flaschenlagerung.

Geniessen zu

Gegrilltem und dunklem Fleisch wie Rind, Lamm oder Wild aber auch zu gereiftem Käse

Produzent

Der Brunello Triacca, der aus den hochwertigen Trauben der Weinberge von Montalcino gewonnen wird, ist Ergebnis einer Zusammenarbeit zwischen uns und dem historischen Weingut Villa Poggio Salvi, um einen komplexen und eleganten Rotwein zu erzeugen.

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 Siangovese. 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.