



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

466801 2020

2020er Rennina Brunello di Montalcino DOP

DOCG

Pieve Santa Restituta

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Brunello mit Spannung, Tiefe und Eleganz
	Leit aromen	Schwarzkirsche, Pflaume, balsamische Kräuter
	Speise oder Anlaseempfehlung	zu Wild, Rind und geschmorter Küche

Farbe	ROT
Alkohol	14,5 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Brunello di Montalcino mit Schwarzkirsche, Pflaume, Kräuterwürze, Frische und vibrierenden Tanninen.

Der Rennina 2020 von Pieve di Santa Restituta ist ein kraftvoll-eleganter Brunello di Montalcino D.O.P., der einen generell warmen Jahrgang mit beeindruckender Struktur und intensiver Frucht verbindet. Nach regenreichen Monaten Ende 2019 folgte ein milder Winter, bevor im März ein Temperatursturz mit Frost einsetzte. Der Sommer blieb warm mit deutlichen Tag-Nacht-Unterschieden, unterstützt durch Tramontana-Winde aus dem Apennin. Die Lese begann am 15. September mit kleinen, lockerbeerigen Trauben, reich an Zucker und phenolischer Reife. In der Nase zeigt der Rennina 2020 reife Aromen von Schwarzkirsche und Pflaume, ergänzt durch Zitrusanklänge sowie florale, balsamische und kräuterwürzige Nuancen. Am Gaumen startet er mit Spannung und Frische, wird dann zunehmend geradlinig, saftig und persistent, getragen von präsenten, vibrierenden Tanninen und einem würzigen Finale. Der reinsortige Sangiovese reifte 24 Monate im Holz, danach weitere 6 Monate in Beton und zeigt sich konzentriert, ausgewogen und mit großem Reifepotenzial.

Klassifikation Denominazione di Origine Controllata e Garantita

"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

Erzeuger

Pieve Santa Restituta

1994 kaufte Angelo Gaja den Landsitz Pieve Santa Restituta als neues Projekt in der Nähe von Montalcino. Mittlerweile werden 27 Hektar bewirtschaftet, wobei die Weinberge in einer außerordentlich privilegierten Lage und auf einer Durchschnittshöhe von 320 bis 350 Meter ü.d.M. liegen. Die Lage ist gekennzeichnet durch ein leicht windiges Mikroklima, welches den Rückstau von Feuchtigkeit verhindert und somit zur vollen Reife der Trauben beiträgt. Heute liegt Pieve Santa Restituta mitten im Grünen, in weiten Teilen im Untergrund verborgen und umfänglich renoviert. Das Weingut trägt den antiken Namen Pieve (Kirche), da sich im Zentrum des Landsitzes eine alte Kirche befindet. Die für den Wein ausgewählten Etiketten sind eine Hommage an die Kirche (Pieve) und sie greifen die klassischen Farben der Familie wieder auf: Weiß und Schwarz.

Rebsorten

100% Sangiovese

Bewertung

Bewerter	Bemerkung
93 Punkte	93+, November 2023

Zutaten

Stand 19.06.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de