



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

**466815 2017**

**2017er Brunello di Montalcino Brunello di Montalcino DOCG**

**DOP**

**Pieve Santa Restituta**

<b>Farbe</b>	ROT
<b>Alkohol</b>	14,5 % vol.
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE
<b>Enthält:</b>	Sulfite

Der Brunello 2017 zeigt eine intensive und leuchtende Farbe. Aus dem Glas steigen zunächst Noten von getrockneten Rosenblättern und Weißdorn, gefolgt von Brombeeren und weißem Pfeffer. Der Eingang ist saftig mit schwarzer Kirsche und Quitte. Die Textur ist weich und saftig mit samtigen Tanninen und lebendiger Säure. Der Wein ist elegant mit einem lang anhaltenden Abgang. Bei 16-18 Grad Celsius servieren, passt zu gegrilltem und kurzgebratenem dunklen Fleisch, Antipasti und zu gut gewürzten Pastagerichten sowie zu aromatischem Käse.

#### **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.

#### **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