



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

466901 2020

2020er Sugarille Brunello di Montalcino DOP

DOCG

Pieve Santa Restituta

| Bulletpoints | Name | Beschreibung |
|--------------|------------------------------|----------------------------------------|
| | Emotionalisierung | Kraftvoller Lagen-Brunello mit Tiefe |
| | Leit aromen | Brombeere, Pflaume, mineralische Noten |
| | Speise oder Anlaseempfehlung | zu Wild, Rind und geschmorter Küche |

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

Kraftvoller Brunello mit Brombeere, Pflaume, mineralischer Tiefe, seidigen Tanninen und langem Finish.

Der Sugarille 2020 von Pieve di Santa Restituta ist ein eindrucksvoller Brunello di Montalcino D.O.P. aus einer einzelnen, nach Süden ausgerichteten Lage, die von Ton- und Kalkböden mit Galestro geprägt ist. Der Jahrgang 2020 verlief insgesamt warm, jedoch ohne extreme Temperaturen, was zu Weinen mit klarer Struktur, konzentrierter Frucht und eleganten, süß wirkenden Tanninen führte. Nach regenreichen Monaten Ende 2019 folgte ein milder Winter, ehe im Frühjahr ein markanter Kälteeinbruch die Vegetation verlangsamte. Der Sommer blieb ausgewogen mit deutlichen Tag-Nacht-Unterschieden und begünstigte eine gleichmäßige Reife. In der Nase zeigt sich der Sugarille 2020 kraftvoll und komplex mit dunklen, reifen Früchten wie Brombeere und Pflaume, ergänzt durch einen markanten mineralischen Ton. Am Gaumen wirkt er dicht und tief, mit frischer Spannung, fein eingebundenen, seidigen Tanninen und ausgeprägter Länge. Die saftige Struktur mündet in ein würziges, leicht salziges Finale. Nach 24 Monaten Ausbau im Holz und weiterer Reife in Beton präsentiert sich dieser reinsortige Sangiovese als konzentrierter, vielschichtiger Brunello mit großem Entwicklungspotenzial

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 |
|-----------|-------------------------|
| 94 Punkte | Vinous November 2023 |

Zutaten

Stand 17.04.26. 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