



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

590117 2021

2021er Brunello di Montalcino Le Potazzine DOCG Toscana
DOCG
Tenuta le Potazzine

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Traditioneller Brunello mit Tiefe
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	42 Monate Reife in slawonischer Eiche
	Speise oder Anlassempfehlung	Sangiovese mit Eleganz und Struktur
Farbe	ROT	
Alkohol	14,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Klassischer Brunello aus Montalcino: präzise, elegant und vielschichtig – mit langer Reife und charaktervollem Sangiovese-Ausdruck.

Der Brunello di Montalcino Le Potazzine DOCG 2021 ist ein eindrucksvoller Ausdruck des Sangiovese aus einer der renommiertesten Weinregionen Italiens. Das Familienweingut Tenuta Le Potazzine verfolgt einen traditionellen Ansatz, bei dem Herkunft, Präzision und Zeit die zentrale Rolle spielen. Die Vergärung erfolgt spontan ausschließlich mit weinbergseigenen Hefen, wodurch die Persönlichkeit des Terroirs authentisch erhalten bleibt. Anschließend reift der Wein für 42 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche, was ihm zusätzliche Tiefe und Komplexität verleiht. Im Glas zeigt sich der Brunello in intensivem Rubinrot. Das Bouquet verbindet reife rote Früchte mit floralen Nuancen, feinen Gewürznoten und dezenten erdigen Anklängen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein präzise und strukturiert, mit fein eingebundenen Tanninen und bemerkenswerter Länge. Ein klassischer Brunello mit Eleganz, Herkunftsausdruck und großem Entwicklungspotenzial.

Sub-Region	Brunello di Montalcino Die großartige Weinstadt Montalcino liegt in einem Hügelland südlich von Siena im Süden des Anbaugebietes Toscana.
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	Tenuta le Potazzine Potazzine, die kleinen, bunten und lebhaften Vögel der Toscana; das ist auch der liebevolle Spitzname der Nonna für Viola und Sofia, die Töchter von Gigliola Giannetti. Mit geballter Frauenpower führen sie heute zusammen ihr fünf Hektar kleines Weingut in Montalcino, welches durch die Eleganz und Eigenständigkeit ihrer Weine ein Brunello-Geheimtipp geworden ist. Seit Anfang an verfolgt Le Potazzine das Ziel, Weine so natürlich wie möglich herzustellen und ihnen trotzdem eine besondere Harmonie und Feinheit sowie eine ausgeprägte Persönlichkeit mitzugeben. Die Vinifikation erfolgt so naturnah wie möglich: weinbergseigene Hefen, eine lange Mazeration und eine lange Reifung in slawonischen Holzfässern sind die Voraussetzung für diese feine Tanninstruktur und die typische Eleganz von Gigliolas Weinen. Auch beim Rosso di Montalcino setzt Le Potazzine Maßstäbe: im Gegensatz zu vielen anderen reift er mindestens 12 Monate in ausgesuchten Fässern. Die begehrten Brunelli Riserva sogar über 60 Monate, sie wurden bisher nur aus den besonderen Jahrgängen 2004, 2006, 2011 und 2015 selektiert.
Rebsorten	100% Sangiovese Grosso

Stand 24.07.26. 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

Bewertung		Bewerter	Bemerkung
	95 Punkte	Wine Spectator	April 2026
	98 Punkte	Vinous	
	96 Punkte	James Suckling	
	96 Punkte	Decanter	

Zutaten

Stand 24.07.26. 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