



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

590417 2017

**2017er Brunello di Montalcino Le Potazzine DOCG Toscana
DOCG
Tenuta le Potazzine**

Farbe ROT
Verschluss NATURKORKE
Enthält: Sulfite

Aromen von Brombeeren, schwarzen Kirschen und Pilzen. Am Gaumen ist er vollmundig, mit leicht zähen Tanninen, aber er bleibt geschliffen und lebendig. Beeren, Erde und Rinde im Abgang. Dazu passt: Ententerrine Rind gebraten/gegrillt

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 Toskana; 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 slavonischen 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.

Zutaten

Stand 09.03.26. 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