Schlumberger®
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

590417 2018
2018er Brunello di Montalcino Le Potazzine DOCG Toskana
DOCG
Tenuta le Potazzine

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Tradition und Finesse vereint.
	Leitaromen	dunkelrote Früchte, Zedernholz, Grillwürze
	Speise oder Anlassempfehlung	Gereifter Käse, geschmortes Rindfleisch, Wild

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

Dieser Brunello di Montalcino passt hervorragend zu gereiftem Hartkäse, geschmortem Rindfleisch und Wildgerichten.

Der Brunello di Montalcino 2018 vom Weingut Le Potazzine präsentiert sich in einem dunklen Rubinrot mit hellem Rand. Das Bouquet offenbart Aromen von dunkelroten Früchten, Zedernholz und zerkleinertem Gestein, begleitet von einer feinen Grillwürze. Am Gaumen zeigt sich der Wein ausgewogen, wobei die kühleren Lagen und der leichte Seewind ihm Profil und Kontur verleihen. Die sorgfältige Reifung in großen slawonischen Eichenfässern über 42 Monate trägt zur Entwicklung seiner komplexen Struktur bei. Ein eleganter und anhaltender Abgang rundet das Geschmackserlebnis ab.

Sub-Region **Brunello di Montalcino**

Die großartige Weinstadt Montalcino liegt in einem Hügelland südlich von Siena im Süden des Anbaugebietes Toskana.

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.

Rebsorten

100%	Sangiovese Grosso

Zutaten

Stand 11.09.26. 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

Stand 11.09.26. 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