



Schlumberger[®]
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

590515 2019

2019er Brunello di Montalcino Riserva DOCG Toscana

DOCG

Tenuta le Potazzine

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Harmonie aus Frucht und Eleganz
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Himbeere, Erdbeere, Kirsche, Rosenblüte, Süßholz
	Speise oder Anlassempfehlung	Hervorragend zu Wildgerichten und gereiftem Käse
Farbe	ROT	
Alkohol	14,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Rubinrot, Aromen von Himbeeren, Kirschen und Rosen. Am Gaumen fein ausbalanciert, mit frischer Säure und langem, saftigem Abgang.

Der Brunello di Montalcino 2019 vom Weingut Le Potazzine wird aus Sangiovese-Trauben hergestellt, die spontan mit indigenen Hefen vergären. Anschließend reift der Wein 42 Monate in großen slawonischen Eichenfässern. Im Glas zeigt er sich in mittlerem Rubinrot mit leicht aufhellendem Rand. Das Bouquet ist geprägt von Himbeeren, Erdbeeren und Kirschen, begleitet von Rosenblüten, Süßholz und einem Hauch Thymian. Am Gaumen zeigt er sich ausgewogen, mit feiner Säure und saftigem Finale. Die lange Fassreifung verleiht ihm Tiefe, Struktur und hervorragendes Lagerpotenzial.

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 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

Bewertung

	Bewerter	Bemerkung
98 Punkte	Vinous	+
95 Punkte	Wine Spectator	
97 Punkte	Decanter	

Stand 24.08.26. 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

