



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2015er Brancaia Chianti Classico Riserva

Brancaia Toskana

Artikelnummer	487712-2015
Kartoninhalt (Fl.)	1 Holzkiste
Ausbau	16 Mo Tonneaux und Barriques
Alkohol	14 % vol.
Restzucker	0,5 g/l
Säure	5,5 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	14-16°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Toskana</p> <p>Die Toskana wird von Bergen und vom Meer eingegrenzt, dazwischen liegen viele verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Böden, im Sommer ist es eigentlich immer warm und trocken. Die besten Weine kommen meist aus dem Süden der Region, in der Nähe von Gaiole.</p>
Region	<p>Chianti Classico</p> <p>Das Anbaugebiet Chianti Classico ist seit Jahrhunderten das traditionelle Herzstück der Chiantiproduktion. Der Stil der Weine orientiert sich vollends an der Tradition des Chianti Classico aus der Anbauzone Gaiole, der Urheimat des Chianti Classico.</p>
Klassifikation	<p>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</p> <p>"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.</p>
Jahrgang	<p>2015</p> <p>Nach dem ungewöhnlichen Klima im Jahr 2014 war der Jahrgang 2015 ein sehr regulärer, fast schon typischer Jahrgang. Nach einem normalen Winter mit milden Klima und Regen, aber auch mit einigen Tagen mit Temperaturen unter Null, setzte der Austrieb pünktlich in den ersten Apriltagen ein. Der Frühling war trocken und sonnig, ideale Bedingungen für eine gleichmäßige Entwicklung der Reben mit schneller und vollständiger Blüte Ende Mai. Ab Juni kam es schrittweise zu Problemen bei der Wasserversorgung. Juli war ein besonders heißer und trockener Monat mit Höchsttemperaturen über 30 °C an jedem Tag des Monats. Durch die große Hitze und den ausgebliebenen Regen befürchteten wir eine ausbleibende Reifung und eine frühzeitige Weinlese. Glücklicherweise begann es um den 10. August mit hohen Niederschlagsmengen zu regnen, wodurch die Reifung einsetzte und das Wetter in der finalen Reifungsphase deutlich abkühlte. Dieses kühle, aber sonnige Wetter hielt bis zur Weinlese an.</p>
Rebsorte	<p>80% Sangiovese, 20% Merlot</p>
Erzeuger	<p>Brancaia</p> <p>Brancaia gehört seit Jahren zu den Spitzenweingütern Italiens. 1981 wurde das familiengeführte Weingut vom Schweizer Ehepaar Bruno und Brigitte Widmer gegründet. Es steht für elegante und komplexe Weine mit starker toskanischer Identität. Es umfasst die Reblagen Brancaia (Castellina in Chianti), Poppi (Radda in Chianti) und Brancaia in Maremma (Grosseto). Seit 1998 ist Barbara Widmer, studierte Oenologin und Tochter der Besitzer, für das Weingut verantwortlich. Mit ihrem Team engagiert sie sich jedes Jahr aufs Neue kompromisslose Qualität und maximalen Trinkgenuss für den Weinliebhaber zu bieten. Je mehr die Natur respektiert wird, desto gesünder ist der Rebstock und umso besser und ortstypischer wird seine Frucht. Dass ökologischer Weinbau und höchste Qualität 100 % miteinander im Einklang stehen, ist für Brancaia eine der wichtigsten und schönsten Erkenntnisse.</p>

Stand 01.01.22. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Beschreibung	Brancaia CHIANTI CLASSICO RISERVA wird aus den besten Sangiovese-Trauben der Reblagen Brancaia und Poppi hergestellt und anschließend mit einem Hauch von Merlot vermischt. Der Wein reift 16 Monate in französischen Eichenfässern - die Hälfte davon ist neu - und reift für einige Monate in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.		
Empfehlung	Zu gegrilltem Fleisch, Rind- und Kalbsbraten, Eintöpfen, gegrilltem Fisch und Nudelgerichten mit kräftigen Soßen.		
Bewertung	92 Punkte	Robert Parker	Oktober 2018
	95 Punkte	James Suckling	