2015 "Poggiarelli" di Cortonesi

Brunello di Montalcino DOCG

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Cortonesi
Qualitätsstufe	DOCG
Ausschanktemperatur	18-20'C
Trinkreif	mind. 10-15 Jahre
Traubensorten	Sangiovese Grosso
Awards	James Suckling 95 , Parker 95
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35051727

Bemerkungen

Die Toplage Poggiarelli, die kleiner als 1 Hektare misst, liegt in optimaler Süd-Ost Lage. Die Böden sind reich an Mergel und Felsgestein, welche ideal für den Weinberg sind. Bis ins Jahr 1998 wurden beide Lagen zu einem Wein vereint. Marco Cortonesi entschied fortan, die zwei Cru Lagen "La Mannella" und "Poggiarelli" einzeln zu vinifizieren und den einzelnen Terroir noch mehr Ausdrucksstärke zu verleihen. So wird der Poggiarelli als einziger Wein in französischen Tonneau gereift. Nach der Reifung im Holz, geniesst der Poggiarelli weitere 6 Monate Flaschenreife, bevor er in den Handel kommt. Ein kräftiges Rubinrot erfreut das Auge, bestechende imposante Aromen von dunklen Beeren über Vanille bis zu Schokoladen strömen in die Nase. Am Gaumen samtig weiche, fast süsse Tannine ergänzen den sehr dichten und finessenreichen Brunello. Auch im Abgang ist er sehr langanhaltend und harmonisch. Leider nur in sehr kleinen Mengen von bis zu maximal 3500 Flaschen produziert.

Passt zu

Käse, Rotem Fleisch, Schmorgerichten