



Brunello di Montalcino

Produzent	Le Gode
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Brunello di Montalcino DOCG
Jahrgang	2018
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Ausbau	36-monatiger Ausbau in Holzfässern aus slawonischer Eiche
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.5 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2030
Inhalt	75 cl
Preis CHF	46.00

Das Weingut Le Gode befindet sich im Norden von Montalcino im Gebiet Montosoli. 16 Hektaren gross ist das Land der Familie Ripaccioli, davon wurden 6 Hektaren mit Sangiovese Grosso angepflanzt.

Der Brunello betört mit seiner typischen Nase, die zu Beginn ein feines Kräuteraroma aufweist. Danach öffnet sich der Wein und es strömen einem Aromen von Blaubeeren, Lakritze, Pflaumen, Minze und feines Bourbonvanille entgegen. Im Gaumen milder Gerbstoff, sehr ausgewogen, mit einer süsslichen Fruchtnote, die sich ideal in die Weinsäure einbettet. Ein jetzt schon trinkfertiger Rotwein für genussvolle Stunden, der bestens zu klassischen Fleischgerichten wie einem Rindsfilet oder Entrecôte passt.