



## «Vigna Montosoli» 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 plus 6 Monate im 500-Liter-Tonneau
Alkoholvolumen	15.0%
Restzucker	1.2 g/l
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2033
Inhalt	75 cl
Produzierte Menge	1293 Flaschen
Preis CHF	72.00

Der Brunello di Montalcino ist ein geschichtsträchtiger Wein. Bereits im Jahr 1888 wurde Wein unter diesem Namen produziert und seitdem zählt diese Appellation zur absoluten Spitze in der Toskana. Wer Brunello für überschätzt und überteuert hält, wird sein Urteil nach diesem Rotwein revidieren. Er stammt aus der berühmten Lage «Montosoli» und was Claudio Ripaccioli im Jahr 2018 aus seinen Trauben gemacht hat, ist genial: hochkomplex, aromentief, geschliffen und mit Suchtpotenzial ausgestattet. Jetzt schon trinkreif – lagerfähig ist er aber auch.