



Brunello La Casa 2018

Tenuta Caparzo



Artikel Nr.	08051
Land	Italien
Herkunft	Montosoli Hügel, Parzelle La Casa, Toskana
Rebsorte	Sangiovese (100%)
Qualitätsbezeich.	Brunello di Montalcino DOCG
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	18°
Ausbau	Reift 12 Monate in Barriques aus französischer Eiche, danach 24 Monate in 30hl Eichenfässern
Füllmenge	0,750l
Beschreibung	Rubinrot mit granatnem Rand. Verführerisches und komplexes Bouquet: Sauerkirsche, Pflaume, Lakritz, nasse Erde, Tabakblatt, Leder und Lakritz. Dazu die typischen Eindrücke verwelkter Rose und Orangenschalenabrieb. Am Gaumen rund und weich mit druckvollem Körper, straff und kompakt. Feine Tannine und eine superbe Länge im Abgang.
Empfehlung	Selbstgespräch
Über den Winzer	Tenuta Caparzo gehört zu den historischen Weingütern in Montalcino und hat seit den siebziger Jahren wichtige Akzente für den Weinbau in der Region gesetzt: Sowohl der Ausbau des ersten lagenreinen Brunello (La Casa), als auch dessen Ausbau im kleinen Barrique-Fass und der erste "Super-Tuscan" Montalcinos (Ca' del Pazzo) waren wichtige Neuerungen für die dortige Weinwirtschaft.