



# Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne Magnum 2018

Art. Nr.: 1233718

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Montalcino

**Jahrgang:** 2018

**Rebsorte:** Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2038

**Bodentyp:** Lehm, Kalk

**Vinifizierung/Ausbau:** Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und dann in Inox-Edelstahltanks gefüllt, in denen die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration dauerte durchschnittlich 15 Tage und verlief bei einer Temperatur von etwa 28° C. In Anbetracht der Merkmale des Jahrgangs wurde versucht, die Frische der Frucht, die Weichheit der Tannine und die Ausgewogenheit insgesamt hervorzuheben. Der Wein wurde in Eichenfässer mit Fassungsvermögen zwischen 30 hl und 80 hl gefüllt, in denen die malolaktische Gärung erfolgte und der Ausbauprozess in Holz einsetzte. Nach etwa zwei Jah

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

## **Bewertung:**

**James Suckling:** 93

## **Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 1,5 Liter

**Verschluss:** Naturkork



**Einzelflaschenpreis: € 125.70**

## **Verkostnotiz**

Intensives Granatrot, in der Nase Noten roter Frucht verbunden mit Anklängen an Tabak und Gewürze wie Vanille, Zimt, Nelken und Kardamom, am Gaumen besticht er durch Ausgewogenheit und Feinheit, weiche seidige Tannine, typisch für diesen Jahrgang, werden gestützt von hervorragender Frische, die Eleganz und Anmut verleiht.