

VALENTIN WINE

Brunello di Montalcino DOP

Brunello Pieve Santa Restituta 2018

Gaja

CHF 79.50

- 75cl
- 14.5%
- Toscana
- Sangiovese
- AN 24867518

Vinifikation
Die traditionelle Maischegärung findet während 3 Wochen in Stahltanks bei kontrollierter Temperatur statt. Anschliessend reift der Brunello für 24 Monate in 500 Liter grossen Eichenfässern, gefolgt von 12 Monaten Flaschenreifung.

Degustationsnotiz Nase
Ausdrucksvolles Bouquet mit Anklängen von Kirschen und Holunder sowie feinen aromatischen Kräutern.

Degustationsnotiz Gaumen
Der Brunello öffnet mit einem weichen, samtigen Auftakt und einer dichten, tiefgründigen Struktur. Die Tannine sind feingliedrig eingebunden und entwickeln viel Druck und Tiefe. Der Wein endet in einem langen, mineralischen Abgang.

Passt zu
Wunderbar zu Rindfleisch – von Steaks über Stroganoff bis hin zu Tatar oder langsam gegarten Braten aus dem Ofen. Wunderschöne Begleitung zu Schmorgerichten aller Art – egal ob Lammgigot, Rindsschulter, Schweinebraten oder Ossobuco.

Trinkreife
Jahrgang + 15 Jahre

Region
In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.



VALENTIN WINE

Brunello Pieve Santa Restituta 2018 Gaja

Subregion

«Die andere Toskana» wird die Toskanische Küste / Maremma auch bezeichnet. Ursprünglich waren hier nur Sumpfgebiete zu finden, die mit zunehmenden Erfolg der Weine aus Bolgheri stetig trockengelegt wurden, um zusätzliche Anbauflächen zu schaffen. Diese umfassen mittlerweile rund 15'000 Hektare, auf welchen die Sorten Cabernet, Merlot und Vermentino angebaut werden.