

Brunello di Montalcino DOCG Ugolaia 2013

Der Lagenwein als Meisterstück, traditionell mit Tabak- und Ledernoten, aristokratisch, lang

Winzer: Lisini
Region: Toskana
Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso
Farbe: rot
Ausbau: 48 Monate großes Holzfaß
Alkohol: 14.0 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Für die großen Anlässe und für den Keller zum Lagern

1.50 l – Bestellnummer 02513

Spectator: 93/100 Punkten
Vinous: 93, Decanter: 97 Punkt in der Holzkiste

Lisini
Toskana

Die alteingesessene Familie Lisini ist seit vielen Generationen in der Landwirtschaft tätig. Das Weingut wurde 1930 gegründet. Der Aufstieg erfolgte seit Anfang der 1960er Jahre durch Elina, die 1967 zusammen mit 24 weiteren Produzenten das Consorzio del Vino Brunello di Montalcino gründete. Heute wird das Weingut mit seinen 27 Hektar Rebfläche von Elinas Neffen Carlo und Lorenzo und deren Cousine Ludovica geführt. Die Weinberge sind ausschließlich mit Sangiovese bepflanzt und befinden sich vornehmlich im Gebiet von Sesta im Südwesten des Gebiets bei Sant Angelo in Colle, eine der privilegiertesten Zonen überhaupt. Die Weinberge liegen auf etwa 350 m Seehöhe. Die tonhaltigen Böden sind reich an Skelettanteilen und bieten eine gute Drainage. Ausnahme ist die Spitzenlage Ugolaia, die aus roter, mit Tuffstein durchsetzter Erde besteht. Lisini baut seine Weine traditionell in mittelgroßen slawonischen Eichenfässern aus. Berater und Wegbereiter des internationalen Erfolgs war der große toskanische Staroenologe Franco Bernabei, dessen Handschrift seit den 1990er Jahren den Stil der Weine geprägt hat. Lisini ist der Traditionalist unter den Brunello-Winzern, seine Weine sind zurückhaltend in ihrer deutlichen Kraft, klassisch herb und sehr präzise auf den Punkt gebracht. Sie reifen langsam und zeichnen sich durch große Langlebigkeit aus.

Abbildung unverbindlich