

Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Nuova 2016

Modern ausgebaut, schwarzrote Farbe, Blumen, Zedernholz und Vanille, betörend und nachhaltig

Winzer: Casanova di Neri
Region: Toskana
Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso
Farbe: rot
Ausbau: 30 Monate großes Holzfaß und Barrique
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Lammrücken mit Rosmarin und mediterranem Gemüse

0.75 l – Bestellnummer 03516

Gambero: 2,5/3 Gläsern
AIS: 5/5 Trauben
Spectator: 95/100 Punkten
Parker: 97/100 Punkten
Falstaff: 100, James Suckling: 99 Punkte

Casanova di Neri
Toskana

Giacomo Neri gehört zur Elite der Montalcino-Szene. Im Unterschied zum Kreis der Investoren, die sich hier, am prominentesten Platz der südlichen Toskana, ein Weingut leisten, betreibt seine Familie seit Generationen Landwirtschaft in Montalcino. Das Weingut wurde 1971 von Giovanni Neri gegründet und wird seit 1991 von seinem Sohn Giacomo geführt, der im Keller von Carlo Ferrini unterstützt wird. Die ersten Weinberge wurden im Osten Montalcinos angelegt. Heute gehören insgesamt 500 Hektar zum Gut. Die 63 Hektar Weinberge verteilen sich auf die besten Zonen Montalcinos. Der erste Brunello-Jahrgang war der 1978er. Darauf folgte 1981 der Cerretalto, der Spitzenwein des Hauses, dessen Weinberg sich wie die Ränge eines Amphitheaters an einen Abhang über dem Wildbach Asso schmiegt. 1982 wurde der erste Rosso di Montalcino produziert, gefolgt vom Tenuta Nuova, einer Selektion aus den besten Lagen, die zum Teil im Barrique ausgebaut wird. Jährlich verlassen ca. 225.000 Flaschen das Weingut in alle Welt, wo sie größte Wertschätzung erfahren und regelmäßig die höchsten Auszeichnungen bekommen.

Abbildung unverbindlich