

BETRIEB



CROCEDIMEZZO

# BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G. 2000

## - TECHNISCHE DATEN -

Und endlich kommt der Jahrgang 2000!! In diesem bestimmt außerordentlichen Jahr hat uns der Rebberg spüren lassen, wie das Terroir und das Mikroklima auf unersetzliche und ausschließliche Weise unsere Weine beeinflussen; dieser Zusammenhang ist auch in der Nase und am Gaumen sofort feststellbar.

Das trockene und heiße Wetter war fast nur auf den Monat August konzentriert, hat eine etwas weniger kräftige Farbe als sonst bewirkt und eine beachtliche Alkoholkomponente erzeugt.

Die Arbeit im Weinkeller ist maßgebend um das Beste aus den im Rebberg gereiften Trauben zu machen, sie war aber diesmal nicht besonders schwierig. Das Endprodukt, das man im Keller noch längere Zeit lagern und dann kosten soll, wird für den Liebhaber eine Bestätigung und eine besonders angenehme Überraschung sein.

In der Nase tritt sofort die kraftvolle Alkoholkomponente hervor, die eine großartige Struktur mit ausgeprägtem Tannin vorwegnimmt. Dies alles macht diesen Jahrgang besonders einmalig: ein weiteres Beispiel der zur Tradition gewordenen hochwertigen Qualität.

Önotechniker	P.A. Roberto Nannetti
Önologe	Dr. Paolo Vagaggini
Rebsorte	100% Sangiovese Grosso
Hektarertrag	8.000 kg
Weinbereitung	rein, erlesene Trauben, 18 Tage bei kontrollierter Temperatur
Farbe	intensives Rubinrot
In der Nase	unmittelbare würzige Noten, Marmelade, Kräuter und Leder
Im Mund	lang und harmonisch, große Struktur, weich mit wichtigem und typischem Tannin
Alkoholgehalt	14,0 Grad
Produktionszone	im Osten von Montalcino
Höhe der Rebberge	480m ü. M.
Fasslagerung	32 Monate in Eichenfässern aus Slawonien und Allier zu 32 bis 25hl
Flaschenabfüllung	am 21. September 2004
Trinktemperatur	18/20°C
Am besten zu	kräftigen Braten aus rotem Fleisch, Grilladen von Chianina- und Cinta Senese-Steaks, Wild, sehr reifen Käsen