SardoVINO
KULINARISCHE WEINHANDLUNG

2013 Brunello di Montalcino DOCG

Castiglion del Bosco | Toskana



Der Signaturwein vom Castiglion del Bosco. Die Trauben wachsen auf dem berühmten, sehr steinigen und kalkhaltigem Albarese-Boden. Dieser sorgt für die Frische, Tannin und Mineralität. Zusätzlich ist der Wein von warmen, komplexen Aromen von roten und schwarzen Kirschen, Preiselbeeren, Minze, Thymian, Waldboden, Leder und nassem Laub geprägt. In der Farbe ist er absolut klassisch: klar, mitteltief mit granatroten Reflexen. Ein 100%iger Sangiovese eben. Als echter Brunello muss er mindestens zwei Jahre in Eichenfässern reifen und darf erst vier Jahre nach Lese auf den Markt. Der Brunello von Castiglion del Bosco reift zu 90% für mindestens 30 Monate in großen Holzfässern und zu 10% in Barriques. Dadurch ist die Säure bereits gut integriert und das feinkörnige Tannin gibt Struktur, ohne zu dominieren. Ein großer Brunello.
Der Jahrgang 2013 in der Toskana zeichnete sich durch ein kühleres Klima und einen langen Wachstumszyklus aus. Ein feuchter Frühling und ein kühler Herbst führten zu einer späten Ernte, was den Weinen eine außergewöhnliche Frische verlieh. Sangiovese-Weine aus diesem Jahrgang sind elegant, komplex und haben ein großes Reifepotenzial.

Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	rote Kirsche, Tabak, Waldboden
Geschmack	komplex, mittlere Säure, seidige Struktur

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2024-2030
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Gerichte mit Hirsch, Rehbraten, kurzgebratenes Rind

Produzent

Die Geschichte von Castiglion del Bosco beginnt Anfang des 20. Jahrhunderts, zwischen Angriffen und Territorialstreitigkeiten. Castiglion del Bosco war früher ein großes landwirtschaftliches Gut, ein kultureller Treffpunkt der reichen Familien aus Siena und seit 1967 eines der 25 Gründungsmitglieder des Consorzio del Brunello di Montalcino. Im Jahr 2003 kaufte Massimo Ferragamo das Anwesen und machte Castiglion del Bosco zu einem der renommiertesten Brunello- Produzenten von Montalcino. Auf 72 Hektar Rebfläche wachsen zum größten Teil Sangiovese, aber auch etwas Merlot. Cabernet Sauvignon und Petit Verdot. Der Stil von Castiglion del Bosco ist sehr klar, terroirbetont und klassisch mit gutem Lagerpotential. Neben dem Weingut hat die Familie Ferragamo ein Luxushotel mit Golfplatz aufgebaut.

Gründungsjahr	Anfang 20. Jhd.
Rebfläche	72 Hektar
Anzahl produzierter Flaschen	220 000
Rebsortenspiegel	Sangiovese (80%), Merlot, Cabernet Sauvignon, Petit Verdot

Castiglion del Bosco | Località Castiglion del Bosco | IT 53024 Montalcino

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN