

2021 Brunello di Montalcino DOCG

Castiglion del Bosco | Toskana

Der Signaturwein vom Castiglion del Bosco, ein 100%iger Sangiovese. Die Trauben wachsen auf dem berühmten, sehr steinigen und kalkhaltigen Albarese-Boden, der für Frische, Tannin und Mineralität sorgt. 2021 machte es den Winzern nicht leicht und wurde am Ende ein Geschenk: Ein schwerer Spätfrost in der Nacht zum 8. April, einer der härtesten seit zwanzig Jahren, reduzierte die Erträge deutlich, was die Qualität konzentrierte. Der Sommer war warm, aber nie brütend heiß, und punktgenaue Regenfälle Ende August retteten die Reben. Entscheidend wurde die große Tag-Nacht-Amplitude vor der Lese: warme Tage, kühle Nächte, langsam ausgebildete Aromen und wunderbar erhaltene Säure. Die Master of Wine des Consorzio fassen den Jahrgang in drei Worten zusammen: duftig, feingliedrig.

Als echter Brunello muss er mindestens zwei Jahre in Eichenfässern reifen und darf erst vier Jahre nach der 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.

In der Farbe absolut klassisch. Klar, mitteltief mit granatroten Reflexen. Warme, komplexe Aromen von roten und schwarzen Kirschen, Preiselbeeren, Minze, Thymian, Waldboden, Leder und nassem Laub. Am Gaumen fokussiert und geradlinig, mit kühler Frucht, feinem Tannin und langem, mineralischem Nachhall. Ein großer Brunello.



Sensorik

Farbe	granatrot
Duft	rote Kirsche, Waldboden, Zedernholz
Geschmack	komplex, mittlere Säure, kreiðiges Tannin

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2036
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