

VERTIKALE PAKET Castiglion del Bosco - Brunello

Castiglion del Bosco | Toskana

Die große Vertikale von Castiglion del Bosco – Brunello für zuhause.
Ab sofort präsentieren wir regelmäßig wechselnde Vertikal- und Horizontalverkostungen. Ziel ist es, spannende Weine rund um ein Weingut, eine Region und verschiedene Jahrgänge kennenzulernen und miteinander zu vergleichen. Die Pakete werden jeweils in den ersten vier Wochen zu einem besonders attraktiven Einführungspreis angeboten. Für die perfekte Weinprobe zuhause liefern wir selbstverständlich auch passende Verkostungsnotizen mit.

Zum Start präsentieren wir eine Vertikale eines der bekanntesten Weine der Toskana. Wer das Paket erweitern oder zusätzlich einen weiteren spannenden Wein entdecken möchte, kann außerdem die Vertikale des „kleinen Bruders“ des Brunello wählen: die Deimassi-Vertikale.

Im Paket enthalten sind drei Flaschen desselben Weins aus unterschiedlichen Jahrgängen. Der Brunello ist der Signaturwein von Castiglion del Bosco. Die Trauben wachsen auf dem berühmten, sehr steinigen und kalkhaltigen Albarese-Boden, der dem Wein Frische, Struktur und Mineralität verleiht. Aromatisch zeigt er die klassische Brunello-Typizität mit Noten von roten und schwarzen Kirschen, Preiselbeeren sowie Nuancen von Minze, Thymian, Waldboden und Leder. Im Glas präsentiert er sich klar mit mittlerer Farbtiefe und granatroten Reflexen, ein authentischer 100 % Sangiovese.

Als Brunello muss der Wein mindestens zwei Jahre in Eichenfässern reifen und darf frühestens vier Jahre nach der Lese auf den Markt kommen. Beim Brunello von Castiglion del Bosco erfolgt der Ausbau zu 90 % für mindestens 30 Monate in großen Holzfässern und zu 10 % in Barriques. Dadurch ist die Säure gut eingebunden, während feinkörnige Tannine Struktur geben, ohne zu dominieren.

Die Vertikale umfasst die Jahrgänge 2013, 2019 und 2020. Der Jahrgang 2013 war in der Toskana eher kühl und von einem langen Vegetationszyklus geprägt, was den Weinen Frische, Eleganz und ein großes Reifepotenzial verleiht. 2019 gilt als ausgezeichneter Jahrgang mit intensiver Frucht, ausgewogener Säure und feinen Tanninen. Auch 2020 brachte sehr harmonische, zugängliche Weine hervor, die Frische, Balance und Struktur vereinen.

Eine ideale Gelegenheit, Brunello und die Handschrift von Castiglion del Bosco über mehrere Jahrgänge hinweg zu entdecken.



Sensorik

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

Wissenswertes

Ausbau	Barrique, Flaschenreife, großes Holzfass
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

