"Fior di Meliloto" Brunello di Montalcino DOCG

Corte Pavone di Loacker
Italien, Toskana

CHF 68.80

Vinifikation

Handlese mit Selektion, Gärung im Edelstahltank, Ausbau für 12 Monate im Tonneau, weitere 12 Monate im grossen Holzfass, Verfeinerung für 12 Monate im Betontank und 12 Monate im Edelstahltank

Charakter

Dunkles Rubinrot; im Bouquet Aromen von kandierten Früchten, Dörrpflaumen und weissen Blüten; am Gaumen dann Toskana pur mit Noten von Salbei, Pfefferminze, nasser Stein durch Terroir gibt sagenhafte Eleganz, gut eingebundene Holznoten, weiche Tannine; sehr langer Abgang

Limitierte Produktion: 2660 x 75cl Flaschen

Terroir

Galestro, Kalkstein, Schiefer, Sand

Geschichte

Die Blüte des Steinklees - auf italienisch eben Fior di Meliloto - spiegelt den blumigsten, fruchtigsten Brunello-Cru von Corte Pavone wieder. So erhält der Wein dann auch seinen passenden Namen.

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Lamm, Wild, Geflügel wie Ente, Pilz-Ragout, gereifter Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Sangiovese Grosso
Trinkreife:	2021 - 2041
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite
Methode:	Zertifizierter Biowein

Bewertungen

2016	Robert Parker	95/100
2016	James Suckling	93/100
2016	Vinum	18.5/20
2016	Gambero Rosso	2.5/3
2015	Robert Parker	95/100
2015	Falstaff	95/100