Tassi

Brunello di Montalcino DOCG 2016 & 2017

Par Qaviste

Détails de l'offre



TASSI

Appellation	**Region**	**Inhalt**
Brunello di Montalcino DOCG	Toskana	75cl
Rebsorte	**Farbe**	**Verschluss**
100% Sangiovese	Rot	Kork
Land	**Anbaumethode**	
Italien	Biologisch zertifiziert	

Tassi

Brunello di Montalcino DOCG 2016 & 2017

Par Qaviste

Détails de l'offre



BRUNELLO DI MONTALCINO 2017

Der Brunello ist herrlich rein definiert mit Eindrücken in der Nase von Gewürzen und Rauch, kennzeichnend für den Sangiovese und das fantastische Terroir. Ein präsenter, gut eingebundener Ausbau wird dem noch jungen Wein ermöglichen, sich schön zu entfalten. Der Gaumen zeichnet sich durch Eleganz aus mit einer sehr feinen Frucht und natürlichen Tanninen, die sich ohne Übermass behaupten werden. Eine grossartige Flasche, die bis 2033 reifen darf, denn das Potenzial ist ausgezeichnet!

Bodenbeschaffenheit

Tonhaltig mit Vorkommen von Magnesium, Eisen und Mangan

Weinbereitung

Traditionell

15 bis 20 Tage Mazeration

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ausbau

36 Monate im grossen Holzfass à 30-40hl

Trinkreife

2023 – 2033

Service

16°C

2 Stunden vor dem Genuss karaffieren oder dementsprechend mit Aveine belüften

Passt zu

Rindsfilet in der Kruste mit Pilzen gefüllt

Verpackung

Karton

Alkoholgehalt

15% vol

Tassi

Brunello di Montalcino DOCG 2016 & 2017

Par Qaviste

Détails de l'offre



GIUSEPPE TASSI 2016

Die 2.8 Hektar grosse Lage profitiert von südwestlicher Ausrichtung und liegt auf 240 M.ü.M. im Südosten von Montalcino in der Region von Castelnuovo dell'Abate. Der Wein öffnet sich in der Nase zu Anklängen von Kirschen, Brombeermarmelade und Rosenblüten, ergänzt von Nuancen von mediterraner Strauchlandschaft, hellem Tabak, Gewürzen und Humus. Der Gaumen ist kräftig, tiefgründig, frisch und herrlich lang anhaltend. Die geradlinige und runde Struktur bietet eine grossartige Ausgewogenheit, unterstützt von feinen Tanninen, die das Genusserlebnis bis in den saftigen und lang anhaltenden Abgang in die Länge ziehen. Der Wein ist der perfekte Begleiter von raffinierten Gerichten und auch wenn er heute schon ein grosser Genuss ist, lohnt es sich, ein paar Jahre zu warten, damit er sein ganzes Potenzial entfalten kann.

Bodenbeschaffenheit

Tonhaltig mit Vorkommen von Magnesium, Eisen und Mangan

Weinbereitung

Traditionell

15 bis 20 Tage Mazeration

Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ausbau

36 Monate im grossen Holzfass à 30-40hl

Trinkreife

2026 – 2042

Service

16°C

3 bis 4 Stunden vor dem Genuss karaffieren oder dementsprechend mit Aveine belüften

Passt zu

Niedrig gegartem Rindskotelett, Lamm mit Gewürzen, Hahn in Rotweinsauce, mit Morcheln gefüllten Wachteln

Verpackung

Karton

Alkoholgehalt

15% vol