



Pian dell'Orino

2017 Brunello di Montalcino DOCG

Vigneti del Versante

75cl (6er-Karton)

Degustationsnotiz

Dezente, feingliedrige Nase, sehr komplex und tief. Reife Weichselkirschen und Johannisbeeren, süsse Pflaumen und florale Noten, gepaart mit Mocca, Sandelholz und Tabakblättern. Noble Kräuterwürze, etwas Lakritze und Schwarztee, unterlegt mit erdig-kalkiger Mineralität. Wirkt noch etwas verschlossen, man kann erst ahnen, was da noch auf uns zukommt. Ein Brunello wie er sein soll. Saftig, straff und elegant, mit seidigen Tanninen legt sich der Wein an den Gaumen. Zeigt Finesse, Fruchttiefe und Charakter. Subtile Aromen nach roten Kirschen und reifen Himbeeren, Waldbeeren und dunklen Pflaumen. Gepaart mit Tabak, Cappuccino und wilden Rosen. Die Harmonie ist perfekt, keine störenden Holzaromen, wirkt nie opulent oder fett. Im Abgang anhaltend und kräftig, markant mineralisch geprägt. (pt)

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** ab 2026

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Sangiovese

 **Vino Vario:** 19+