

DIE REGION

Brunello di Montalcino ist das mit weitem Abstand jüngste unter den traditionsreichen Spitzenregionen Italiens in Sachen Rotwein. Der Brunello di Montalcino wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts von Ferruccio Biondi-Santi erfunden. Grund hierfür war die Entdeckung eines besonderen Klons der toskanischen Sorte Sangiovese, der den Namen der Region trägt: Brunello di Montalcino. Der Wein aus Montalcino wirkt voller, kräftiger und gewichtiger, als seine weiter nördlich liegenden Nachbarn Chianti oder Vino Nobile. Die Gründe hierfür liegen in der Topographie und im Klima, denn die Weinberge liegen tiefer als jene rund um Florenz, wirken weitläufiger und sind zum Mittelmeer hin offen. So genießen sie andererseits auch einfach mehr Wärme, was der vollen Ausreifung der Trauben sehr zugute kommt.



Familie Antinori

DIE ERZEUGER

Seit 26 Generationen werden die Wurzeln der legendären Familie **Antinori** im Chianti Classico gepflegt, dennoch hat dieses berühmte Adelsgeschlecht stets über den Tellerrand hinausgeschaut. Als sich 1995 die Gelegenheit bot im Brunello di Montalcino Fuß zu fassen, nahm Marchese Antinori diese Chance sofort wahr und erwarb das kleine Anwesen **Pian delle Vigne**. Eigentlich handelt es sich hier um einen kleinen, stillgelegten Bahnhof, der aber mit viel Liebe und Aufwand zu einem Weingut umfunktioniert wurde. Die Weinberge neben dem Bahnhof weisen eine perfekte Südostausrichtung auf und können so die toskanische Sonne bestens einfangen. Natürlich wird auf strikte Ertragsbeschränkung geachtet, um den Weinen Kraft, Fülle und eine komplexe, dichte und konzentrierte Struktur mit auf den Weg zu geben. Pian delle Vigne zählt bereits in dieser kurzen Zeit zu den gesuchtesten Weinen der Region und gilt als weiterer Meilenstein in der Weingeschichte der Antinoris.

2014 PIAN DELLE VIGNE BRUNELLO

Brunello di Montalcino DOCG, Marchesi Antinori

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe ist in ein schönes sattes Rubinrot mit granatroten und orangefarbenen Reflexen gekleidet. Der Duft ist warm, füllig, intensiv und opulent, ohne es dabei an Eleganz missen zu lassen. Harmonisch ist die aromatische Struktur mit Anklängen an **Cassis, reife Kirschen, Marzipan, Bitterschokolade** und **feinen Kräutern wie Minze** komponiert. Der Geschmack ist ungewöhnlich harmonisch und samtig, dabei breitet sich eine fruchtige Intensität über den Gaumen aus. Die Gerbstoffe sind rund und saftig, die Säure ist zurückhaltend und balanciert, so dass der Wein seine majestätische Kraft entfalten kann. Das Finish ist rund, intensiv, warm und komplex, ein langer schöner Nachhall klingt nur langsam aus. Ein typisch kraftvoller, aber auch geschmeidiger und harmonischer Wein, der jetzt schon viel Freude bereitet aber problemlos über gut ein Jahrzehnt reifen kann.



ROBERT PARKER

91/100 Punkte

JAMES SUCKLING

90/100 Punkte

Sangiovese

 2034

 16°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Gehaltvolle Wildgerichte oder geschmortes Lamm dürften mit diesem großen Brunello beste kulinarische Unterhaltung bieten, aber auch aromatischer, feinwürziger Käse kommt als Begleiter in Betracht.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
