



2017 Vigneti del Versante

Pian dell'Orino

Brunello di Montalcino DOCG

150cl (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)

 **Vegan**

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Toscana

 **Genussreife:** Jetzt

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Sangiovese

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Vino Vario:** 19+

Produzenten-Informationen

Das Weingut von Caroline Pobitzer und Jan Erbach, liegt südlich vom malerischen Städtchen Montalcino, in der Nähe der berühmten Kellerei Biondi-Santi. Wunderschön, mitten in den Reben gelegen, gehört Pian dell' Orino heute zu den besten Weingütern der Toscana. Die Weine sind sehr gesucht und rar, hoch bewertet von der internationalen Weinpresse. Der Betrieb ist vollständig auf ökologischen Weinbau ausgerichtet. Es werden keine künstlichen Düngemittel, Pestizide oder Herbizide verwendet. Die Anlagen sind begrünt, damit eine reichhaltige Fauna und Flora entstehen kann, und das natürliche Gleichgewicht im Rebberg fördert. Der Keller ist auf das Wesentliche reduziert. Der Wein wird nur durch die Schwerkraft bewegt. Keine Barriques stehen im Keller, sondern qualitativ die besten grossen Fässer, die man auf der Welt finden kann. Jan lässt sie im Südtirol herstellen, bei einem Küfer seines Vertrauens. Da kann er massgeschneiderte Fässer für seinen preziosen Wein herstellen lassen. Unglaublich teuer, die Investition lohnt sich dennoch. Hat man einmal seine Weine probiert, weiss man

genau warum. Sein Brunello und sein Rosso di Montalcino gehören ohne Zweifel zu den elegantesten und finessenreichsten in der ganzen Region. Jan sucht nicht die Konzentration, sondern Feinheit und aromatische Tiefe, gepaart mit Charakter und Mineralik. Mit fast burgundischer Textur überzeugen seine Weine und widerspiegeln das einmalige Sangiovese-Terroir von Montalcino. Wir sind voller Freude diese raren Weine im Sortiment führen zu dürfen.