

WEIN WEINGUT

Brunello di Montalcino 2017 San Polino

Jahrgang	2017
Trauben	Sangiovese
Herkunft	Montalcino, Toskana
Bewirtschaftung	biologisch
Mazeration	33 Tage
Gärung	spontan in Holzfässer
Filtration	nein
Ausbau	3,5 Jahre in slawonischen Eichefässer
Weinstil	Rotwein



WEIN

Uff, was für eine Nase. Komplex mit viel Waldkirsche, Pflaume, Assamtee und Baumnusschale. Eleganter Körper mit feinem Tannenbaum und herrlich frischer Säure.

WEINGUT

10 Minuten von Montalcino im Val d'Orcia liegt das Weingut von Katja Nussbaumer und Luigi Fabbro. Auf einer Höhe von 400 bis 450 Metern haben sie 5.000 Rebstöcke pro Hektar gepflanzt. Der "Galestro", ein Boden aus blauem Kalkmergel mit einer sandig-tonigen Auflage, bietet ideale Bedingungen für den kleinbeerigen Sangiovese Grosso. Ein konstanter Südwind sorgt für eine gute Belüftung und verhindert die Anfälligkeit für Pilze. Katja, eine Privatforscherin und Biologin, hat im Laufe der Jahre ein enormes Wissen über Mykorrhiza, die Lebensgemeinschaft von Pilzen angesammelt. Aus diesem Grund wird Boden- und Pflanzenkommunikation auf San Polino ein besonderer Stellenwert eingeräumt.

Im Keller dominieren sehr lange Maischstandzeiten und anschließender Ausbau in großen Holzfässern. Alle Weine sind äußerst komplex, haben einen noblen Charakter mit einem unerschöpflichen Lagerpotenzial.

Bewirtschaftung: biologisch

Fläche: 4,5 ha

Ø Regen: 810ml

Ø Temperatur: 14,3°

Böden: Galestro

Topographie: 300 - 450m üM
hügelig

Klima: mediterran

Weinstil: klassisch

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN