

WEIN WEINGUT

Brunello di Montalcino 2018 San Polino

Jahrgang	2018
Trauben	Sangiovese
Herkunft	Montalcino, Toskana
Bewirtschaftung	biologisch
Mazeration	3 Tage kaltmarzeration, 3 Wochen Schalenkontakt postmazeration
Gärung	spontan in Holzfässern
Filtration	nein
Ausbau	3,5 Jahre in slowenischer & französischer Eiche
Weinstil	Rotwein



WEIN

Dunkle Kirsche, getrocknete Rosen und etwas Tabak treffen auf warme Kräuter und steinige Tiefe. Am Gaumen ruhig und harmonisch, mit feinem, mürbem Tannin und langem, erdigem Nachhall. Kein massiver Brunello, sondern elegant, herb und von souveräner Ruhe geprägt.

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 Maischestandzeiten 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 - 450müM
hügelig

Klima: mediterran

Weinstil: klassisch

BLUME WEIN
www.blume-wein.ch

BLUME WEIN