

WEIN WEINGUT

Brunello di Montalcino Riserva San Polino

Jahrgang	2013
Trauben	Sangiovese
Herkunft	Montalcino, Toskana
Bewirtschaftung	biologisch
Mazeration	3 Tage Kalt, 50 Tage Schalenkontakt nach der Gärung
Gärung	spontan in Holzfässer
Filtration	nein
Ausbau	6 Monate im französischen Barrique, 5 Jahre in slovenischer Eiche
Weinstil	Rotwein



WEIN

Herbe Kirsche, Macchia und etwas trockene Erde. Saftig und lebendig, mit feinem Tannin und genau diesem leicht staubigen Sangiovese-Zug. Wirkt warm und offen, bleibt dabei aber immer frisch und in Bewegung.

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