

Brunello di Montalcino DOCG "Tenuta Caparzo"



Name:	Brunello di Montalcino DOCG "Tenuta Caparzo"
Artikel Nr.:	2012
Hersteller:	Tenuta Caparzo
Herkunft:	Italien
Region:	Montalcino
Rebsorte:	100% Sangiovese Grosso (Brunello)
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2018
Enthält:	Sulfite
Alkoholgehalt:	14,5%
Beschreibung:	Granatroter, intensiv leuchtender Wein mit leichten Orangetönen. Kraftvolles, intensives und variantenreiches Bouquet, das an Waldfrüchte erinnert. Trockener, körperreicher, harmonischer Rotwein der feinen, aber gleichzeitig würdevollen Duft verbreitet.
Herstellung:	Der Weinkeller ist mit Edelstahltanks und modernsten Kellertechniken ausgestattet. Die Verfeinerung der Weine erfolgt im Keller mit traditionellen Fässern aus slowenischer Eiche, in denen der Wein 2 Jahre ausgebaut wird. Vor Freigabe zum Verkauf lagert der Wein mindestens 1 Jahr auf der Flasche.
Hersteller-information:	Der Ursprung des Namens Caparzo scheint sich aus Ca'Pazzo (Haus Pazzo) abzuleiten, was von einigen historischen Landkarten bezeugt wird. Anfang der 1970er Jahre gründete eine Gruppe von Freunden aus Mailand um dieses Anwesen herum ein Weingut mit dem Ziel, einen exzellenten Brunello zu schaffen. Inzwischen bewirtschaftet Caparzo 190 ha, wovon 84 ha unter Reben stehen. Das Weingut Caparzo ist immer noch darauf ausgerichtet, Produkte mit Spitzenqualität zu produzieren und seine Weine mit kreativem Geist und Innovationswillen bei strengsten Qualitätskontrollen immer weiter zu verbessern.
Servierempfehlung:	Bei 18°C servieren. Optimaler Begleiter zu Braten, Grillfleisch, Wild, Schmorfleisch und gereiftem Käse. 1-2 Stunden vor dem Verzehr entkorken.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 14,5% Restzucker: 1,8 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 20 Jahre
Auszeichnungen:	94 Punkte James Suckling für 2018. Goldmedaille Mundus Vini für Jahrgang 2018. 93 Punkte Robert Parker & James Suckling 2017.