



**MAX PIEHL**  
WEIN- UND SPIRITUOSENIMPORT

# Brunello di Montalcino "La Casa" DOCG "Tenuta Caparzo"



Name:	Brunello di Montalcino "La Casa" DOCG "Tenuta Caparzo"
Artikel Nr.:	2022
Hersteller:	Tenuta Caparzo
Herkunft:	Italien
Region:	Montalcino
Rebsorte:	100% Sangiovese Grosso (Brunello)
Farbe / Art:	rot
Geschmack:	trocken
Inhalt:	0.75 Liter
Jahrgang:	2013
Enthält:	Sulfite
Beschreibung:	Intensives leuchtendes Granatrot mit leichtem Orangeschimmer. Variantenreiches, volles Bouquet erinnernd an Waldfrüchte, Gewürze und Vanille. Im Geschmack trocken, nachhaltig, vielschichtig und in seiner Strenge wunderbar ausbalanciert.
Herstellung:	Der Weinkeller ist mit Edelstahltanks und modernsten Kellertechniken ausgestattet. Tenuta Caparzo war das erste Weingut in Montalcino, das einen Brunello mit Lagenbezeichnung auf dem Markt brachte. La Casa war außerdem der erste Brunello, der im Barrique-Fass reifte. Insofern war dieser Wein Wegbereiter für viele moderne Brunelli. Der Wein lagert 2 Jahre in Eichenholzfässern (einige Zeit in traditionellen Fässern aus slowenischer Eiche, dann in Barriques) und 15 Monate auf der Flasche.
Herstellerinformation:	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:	Zu Braten, Grillfleisch, Wild, Schmorfleisch oder gereiftem Käse bei 18°C. Den Wein 1-2 Stunden vor Genuss entkorken, zu trinken frühestens 5 Jahre, spätestens 20 Jahre nach der Ernte, große Jahrgänge sogar bis zu 30 Jahren und länger.
Analysewerte:	Alkoholgehalt: 13,5% Restzucker: 1,8 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l
Lagerfähigkeit:	ca. 20-30 Jahre
Auszeichnungen:	2 Gläser Gambero Rosso für Jahrgang 2010.