

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: 2017
Enthält: Sulfite
Alkoholgehalt: 14,5%

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.

HerstellerDer Ursprung des Namens Caparzo scheint sich aus Ca'Pazzo (Haus Pazzo) abzuleiten, was von einigen information:
historischen Landkarten bezeugt wird. Anfang der 1970er Jahre gründete eine Gruppe von Freunden aus Namens Caparzo scheint sich aus Ca'Pazzo (Haus Pazzo) abzuleiten, was von einigen information:

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 Spitzengualität zu produzieren und seine Weine mit kreativem Geist und

Innovationswillen bei strengsten Qualitätskontrollen immer weiter zu verbessern.

Servier- Zu Braten, Grillfleisch, Wild, Schmorfleisch oder gereiftem Käse bei 18°C. Den Wein 1-2 Stunden vor Genuss empfehlung: entkorken, zu trinken frühestens 5 Jahre, spätestens 20 Jahre nach der Ernte, große Jahrgänge sogar bis zu 30

Jahren und länger.

Analysewerte: Alkoholgehalt: 14,5%

Restzucker: 1,8 g/l Säuregehalt: 5,4 g/l

Lagerfähigkeit: ca. 20-30 Jahre

Auszeichnungen: 96 Punkte James Suckling für Jahrgang 2018. 97 Punkte James Suckling für Jahrgang 2015. 94 Punkte Robert

Parker & James Suckling für Jahrgang 2017.