

Brunello di Montalcino 2016 San Polo



2016 war ein Traumjahr für Brunello in Montalcino! Die perfekten Bedingungen wusste man bei San Polo ideal zu nutzen. Das Ergebnis ist ein Brunello, der begeistert. Die Belohnung sind 93 Parker-Punkte, während James Suckling sogar 97 Punkte zückt.

Weintyp	Rotwein
Produzent	San Polo
Region	Toskana
Rebsorte(n)	Sangiovese
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14 %
Reifepotenzial	bis 2038
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"The San Polo 2016 Brunello di Montalcino brings forth dark fruit, cherry, spice, integrated oak tones and balsam herb. This is a round and lightly textured Sangiovese with a long and polished finish. In fact, the mouthfeel delivers more in terms of length and persistence than it does density or richness. It offers a silky, almost glossy disposition that is colored by dried raspberry, wild cherry and blue flower. This wine represents a selection of the best fruit from across various parcels farmed by this estate." - Monica Lerner

97/100 Punkte James Suckling

"A rich, layered red with blackberry and chocolate, as well as cured-meat and wet-earth undertones. It's full-bodied with depth, intensity and focus. Lovely, velvety tannins and a long, creamy-textured mouth feel. Generous finish with tension. Better than 2015."

Wine in Black-Bewertung: 96 P

Ein Brunello di Montalcino des Weinguts San Polo ist stets ein denkwürdiges Erlebnis. Die Weine erobern sich bei den diversen Ratings konsequent die Top-Plätze. Verwunderlich ist das nicht. Schließlich wird hier nichts dem Zufall überlassen. Die Genauigkeit fängt schon in den

Weingärten an. Denn nur die Plots, die einen hohen Kalkgehalt im Boden haben, werden für den Brunello genutzt. Damit die Trauben eine kühle und elegante Aromatik entwickeln können. Und wenn dann das Wetter auch noch mitspielt, dann steht einem grandiosen Erfolg nichts mehr im Wege.

So geschehen 2016. Nachdem die Brunello-Kommission bereits die Jahrgänge 2010 und 2015 als außergewöhnlich und hervorragend einstufte, zog sie mit 2016 nach. Und in der Tat: mit der 2016er-Edition trumpft San Polo erneut auf! Monica Lerner zeigt sich von der seidigen Struktur begeistert und vergibt 93 Punkte für den Wine Advocate. James Suckling hingegen legt noch eine ordentliche Schippe drauf und sagt über den 2016er: "Better than 2015." Die Konsequenz: sagenhafte 97 Punkte! Das ist groß - genau so wie dieser Brunello!

Tasting Note

Das intensive Rubinrot mit seinen granatfarbenen Reflexen ist klar und brillant. Die Nase wird direkt von typischen Aromen von Veilchen und roten Früchten verückt. Hinzu kommen dann noch Anklänge von Unterholz, Vanille, Waldbeeren-Konfitüre und eine leichte Note von gerösteten Kaffeebohnen. Am Gaumen intensiv und zugleich ätherisch, mit einer dichten und vollmundigen Textur, die von den noch straffen Tanninen bis ins endlose Finish getragen wird. Das ist ein Wein für eine kleine Ewigkeit, der aber auch in diesem jungen Entwicklungs-Stadium schon sehr viel Freude bereitet. Wer ihn zeitnah genießen möchte, sollte ihn vorab bitte karaffieren und ein bis zwei Stunden atmen lassen.

Passt zu

Geschmorte Wildgerichte oder aber ein Lammragout und dazu dieser Brunello di Montalcino - ein Gedicht! Wobei auch würzige Hartkäse-Sorten dazu bestens passen.

Weingut

Das Weingut San Polo liegt im südöstlichen Teil von Montalcino, auf halben Weg nach Castelnuovo dell'Abate und nicht weit entfernt vom berühmten Biondi Santi-Gut, mit Blick auf das Sant'Antimo-Tal und den Monte Amiata. Bereits in den 1990er-Jahren gegründet, wurde es bis zum Jahr 2000 nach und nach mit Rebsorten bestückt. Erst 1997 kamen die ersten Weine auf die Flasche. Eine regelrechte Zäsur erfuhr San Polo dann im Jahr 2007, als die berühmte Marilisa Allegrini - Inhaberin eines der besten Valpolicella-Güter - und der amerikanische Importeur Leonardo LoCascio, das Weingut kauften und mit einer wahren Tour de Force auf Weltklasse-Niveau hoben.

Heute umfasst das Gut 52 ha, davon stehen 40 ha unter Reben, von den wiederum 20 ha für die Erzeugung von Brunello zur Verfügung stehen. Der Rebsortenspiegel fokussiert sich natürlich auf Sangiovese, dazu kommen Merlot und Cabernet Franc. Als Önologe wurde kein Geringerer als Nicola Biasi mit seinem Team angeheuert, und über die technische Ausrüstung muss man bei den Projekten von Marilisa Allegrini sowieso kein Wort verlieren, sie ist immer mit State-of-the-Art-Technologie unterwegs. Aber Marilisa wäre nicht Marilisa, wenn nicht auch die Architektur vom Allerfeinsten wäre, gilt sie doch als leidenschaftliche Botschafterin des italienischen Lebensstils. Kein Wunder also, dass malerische Olivenhaine und ein herrliches Bauernhaus das Anwesen zu einem Blickfang machen. Ein Weingut, das zu den Besten der Besten in Montalcino gehört.

Vinifikation

Der San Polo Brunello di Montalcino 2016 wird zu 100 % aus Sangiovese vinifiziert. Die Reben

wurzeln tief in den kalkhaltigen Boden rund um das Weingut und werden naturnah bewirtschaftet. Nach der Lese werden die Trauben unter ständiger Temperaturkontrolle vergoren. Danach reift der Wein für 24 Monate in großen Holzfässern sowie in Barriques. Danach reift er weitere 36 Monate auf der Flasche.