



# Brunello di Montalcino 2016 - 1,5 l Magnum Podere Giodo

Der 100-Punkte-Brunello in der limitierten Magnumflasche! Hier zeigt sich der Toskana-Jahrhundert-Jahrgang 2016 in seiner ganzen Pracht und beschert dem Wein ein Potenzial von mehreren Dekaden. Maximal 3 Flaschen pro Kunde.

Weintyp	<b>Rotwein</b>
Produzent	<b>Podere Giodo</b>
Region	<b>Toskana</b>
Rebsorte(n)	<b>Sangiovese</b>
Geschmack	<b>trocken</b>
Trinktemperatur	<b>16-18 °C</b>
Alkoholgehalt	<b>14 %</b>
Reifepotenzial	<b>bis 2045</b>
Ausbau	<b>Holzfass</b>
Nettofüllmenge (in Liter)	<b>1,5</b>



**Wine in Black**

ONLINE. PREMIUM. WINE

## Awards

### 98/100 Punkte Robert Parker's Wine Advocate

"As a consultant, Ferrini has endured many stylistic transformations over the years, but the personality embraced in his 2016 Brunello di Montalcino celebrates varietal purity, balance and elegance, and I write those words free of hyperbole. Delicate forest berry fruits open to spice, forest floor and balsam herb. The wine presents a pretty wave of freshness, followed by firm tannins and enough fruity texture to smooth over the palate. This is a career-defining wine for this proud Sangiovesista." - Monica Larner

### 100/100 Punkte James Suckling

"Seamless is a great way to describe this red wine with intense aromas of plums, cherries, walnut and sandalwood. Some lightly toasted oak, roses and lavender as well. Really aromatic. The palate is full and extremely polished with super fine tannins that go on for minutes and spread across your palate. A great wine, following the perfect, 100-point 2015. Better to start drinking this after 2023."

## Bewertungen und Pressestimmen

## **17 Punkte - Jancis Robinson**

"Transparent ruby colour. Correct, tangy, minerally Sangiovese fruit with real density and life. A completely different animal from the wines some Montalcino producers were making in the late 1990s! So much more refreshing and so clearly a pure Sangiovese rather than a Napa copy. There is real life here." - Jancis Robinson

## **Gambero Rosso über das Weingut**

"Ein kleiner Besitz von 300 bis 400 m ü.d.M., im Herzen des südlichen Teils des Montalcino, auf dem Weg von Sant'Angelo in Colle nach Sant'Antimo: in diese malerische Landschaft fügt sich das weinwirtschaftliche Abenteuer von Carlo Ferrini und Familie ein. Der berühmte Kellermeister wählte ihn persönlich nach langer Suche, in Funktion von tugendhaft modernen, extrovertierten aber rigorosen Roten aus Sangiovese-Trauben, die gleichzeitig ein starkes Gerüst aufweisen."

## **James Suckling über den Jahrgang 2016 in Montalcino**

"Brunello's Greatest Vintages Ever: 2016 und 2015

If you ever wanted a Brunello di Montalcino for your cellar to age for decades, then buy the 2016 vintage when the wines come out in the market in January 2021. The 2016 vintage marks the second great year in a row for Brunello di Montalcino following the sensational 2015, which is currently on the market."

## **Vinous (Antonio Galloni) über den Jahrgang 2016 in Montalcino**

"It's Montalcino's Time to Shine

If I had to think of one way to universally describe the majority of wines from the 2016 vintage, I would offer that they are like a well-muscled black stallion in its prime. They are dark yet radiant, expressive, nearly explosive at times, yet pure, poised and structured. These are wines that capture your imagination; and no matter how youthfully tense they are today, you simply can't help but revisit a glass over and over again; because in many cases, the aromatics alone are intoxicating. I frankly cannot remember the last time I tasted young wines from Montalcino that possessed such symmetry from start to finish." - Eric Guido, 2020

## **Wine in Black-Bewertung: 99 P**

Es ist der größte Adelsschlag, den ein Weingut erhalten kann: Wenn zwei Jahrgänge in Folge die höchste Bewertung eines international anerkannten Wein-Journalisten erhalten. So geschehen beim Brunello des kleinen, aber feinen Weinguts Giodo, der nach dem 2015er auch mit dem exzellenten 2016er außergewöhnliche 100 Punkte von James Suckling bekam. Und auch die überragenden 98 Punkte von Robert Parker's Wine Advocate heben diesen Jahrgang dann in die Reihe der besten Brunelli ever!

Und wenn einer die Sangiovese-Traube so richtig zum Strahlen bringen kann, dann Carlo Ferrini, Italiens wohl berühmtester Flying Winemaker, seit 2002 Eigner des malerischen Weinguts Podere Giodo in Montalcino. Über seine Lieblingssorte Sangiovese hat er mal gesagt, dass sie das Beste vom Menschen und von der Natur verlangt. Und genau die zwei finden in Giodos Brunello 2016 kongenial zusammen: "Montalcinos Zeit des Glanzes", schwärmt Italien-Experte Antonio Galloni (Vinous) über den Jahrgang. Für James Suckling ist es der zweite sensationelle Jahrgang in Folge ("die größten Brunello-Jahrgänge aller Zeiten: 2016 und 2015") und auch Monica Lerner von Robert Parker's Wine Advocate stimmt in den epischen Lobesgesang ein: "das sind karriereentscheidende Weine für die gesamte Appellation." Natürlich hat Carlo den Brunello 1A vinifiziert: mehrfache Handlese der reifen Trauben, denn nur die allerbesten gelangen überhaupt in den Weinkeller. Dort werden sie über zweieinhalb Jahre im 500- und 700-Liter-Tonneaux ausgebaut. Anschließend durfte der Brunello 18 Monate auf der Flasche reifen und seinen komplexen, tiefgründig-eleganten Charakter weiter

verfeinern. Ein Brunello für die Geschichtsbücher.

## Tasting Note

Und was für ein Ausnahme-Brunello ist Giordo da wieder gelungen! Das tiefe Rubinrot mit granatroten Reflexen in der Robe ist noch das Normalste an diesem exzellenten Sangiovese. Doch schon das fulminante Bouquet, prall gefüllt mit intensivem Kirscharoma, dazu Schwarze Johannisbeeren, reife Pflaumen, Zigarrentabak, Kräutergarten, Unterholz, Lakritz, Teer und Toast - alles genial komplettiert mit einem wunderschönen floralen Oberton nach Iris und Veilchen - ist schlicht Extraklasse. Gäbe es ein Brunello-Parfüm, würde es wohl wie dieser packende Wein duften. Am Gaumen dann das pures Extrakt, sagenhafte Tannine verpackt in ein phantastisches Weinsäuregerüst, beeindruckende Dichte, enorme Aromen-Bandbreite, mächtiges Potenzial und ein faszinierendes Finish. Das ist Grand Cru-Niveau par excellence.

## Passt zu

So ein Brunello-Kaliber braucht ein kräftiges Stück Wild, gegrillte Lamm-Koteletts oder ein Steinpilz-Risotto.

## Weingut

Carlo Ferrini kann man wohl mit Fug und Recht als den bekanntesten Flying Winemaker Italiens bezeichnen. Vom Piemont im Norden bis zu Sizilien im Süden gibt es wohl kein Weingut, das nicht gern seine Expertise hätte. Doch es sollte bis 2002 dauern, bis der studierte Agrarwissenschaftler im berühmten Montalcino sein eigenes Weingut gründete: Podere Giodo, benannt nach seinen Eltern Giovanna und Donatello.

Podere Giodo liegt mitten im südlichen Teils des Montalcino, 10 Kilometer südlich vom gleichnamigen Städtchen, in der Nähe von Castelnuovo dell'Abate. Das Familienweingut umfasst auf lediglich 6,5 Hektar malerische Sangiovese-Weinberge und einen hochmodernen Weinkeller. Carlo und seine Tochter Bianca, die ihn mittlerweile unterstützt, bauen hier auf mittelschweren, gesteinsreichen Böden acht verschiedene Sangiovese-Klone an. Mit viel Know-how und Sorgfalt erzeugen die beiden jedes Jahr einen Brunello di Montalcino und einen Toscana Rosso IGT in der Basislinie. Ob für ihren Einstiegswein oder die Top-Kategorie: Vater und Tochter wählen für die steinigen Böden die passenden Sangiovese-Klone mit Bedacht. Bis ins Etikett des Brunello zeigt sich ihr Respekt vor Toskanas Rebe Nummer eins: dort ist ein stilisiertes Männchen zu sehen, das die Sangiovese symbolisiert. So ist es nur folgerichtig, dass Carlo und Bianca ihre Weine nicht im neuen Barrique ausbauen. Stattdessen ruhen sie in gebrauchten 500 bis 700 Liter-Fässern aus französischer Eiche, das Holz unterstützt die Fruchtaromen, überdeckt sie jedoch nicht.

Nicht nur deswegen könnte man Carlo auch Mr. Sangiovese nennen. Schon früh entdeckte er seine Liebe für die Sorte, sammelte ab 1986 als Technischer Direktor des Chianti Classico-Konsortiums Erfahrung mit ihren verschiedenen Spielarten und Terroirs. Im Projekt Chianti 2000 untersuchte er mit seinem Team akribisch, mit welchen Sangiovese-Klonen sich die Weine des Chianti Classico verbessern ließen. So viel Engagement für die Weine der international bekannten Region blieb nicht unbemerkt: Im Jahr 2002 kürte der renommierte italienische Weinführer Gambero Rosso den stets elegant gekleideten Carlo Ferrini zum Winzer des Jahres. Eine Ehre, die er 2008 erneut erhielt, diesmal vom US-amerikanischen Magazin Wine Enthusiast. Die Weine von Podere Giodo gelten als Toskana-Geheim-Tipp.

## Vinifikation

Giodo Brunello di Montalcino 2016 wird aus 100 % Sangiovese vinifiziert, die auf 300 Metern Höhe in Süd-Ost-Ausrichtung wachsen. Das Lesegut wird nach mehrfacher Handlese in kleinen Körben, rigoros selektiert, wobei nur die besten Trauben für den Brunello genommen werden. Die Fermentierung beinhaltet 20 Tage Kontakt auf den Schalen. Der Ausbau des fertigen Weines dauert insgesamt 48 Monate, wovon er 30 Monate in 500 und 700-Liter-Tonneaux und danach 18 Monate auf der Flasche reift.