



Brunello di Montalcino Riserva 2015 Poggio Landi

2015 war ein märchenhafter Jahrgang für Brunello in Montalcino. Und so glänzt die überragende Riserva von Poggio Landi mit 94 Suckling-Punkten und 60 Monaten Reife auf dem Weingut. Ein famoser Toskana-Beau!

Weintyp	Rotwein
Produzent	Poggio Landi
Region	Toskana
Rebsorte(n)	Sangiovese
Geschmack	trocken
Trinktemperatur	16-18 °C
Alkoholgehalt	14,5 %
Reifepotenzial	bis 2048
Ausbau	Holzfass
Nettofüllmenge (in Liter)	0,75



Wine in Black

ONLINE. PREMIUM. WINE

Awards

93/100 Punkte Wine Spectator

"Leather, iron and almond flavors mingle with cherry and plum in this robust red. Dusty tannins render the finish compact for now, yet are not overly astringent, and a glimpse of fruit returns at the end."

94/100 Punkte James Suckling

"This shows the ripeness and brightness of the 2015 vintage with firm, creamy tannins and lots of citrus character underneath the cherry and berry flavors. It's medium-to full-bodied and grows on the palate. Need two to three years to soften."

Bewertungen und Pressestimmen

James Suckling über den Jahrgang 2015 in Brunello di Montalcino

"Brunello's fairy-tale vintage. The 2015 vintage is a historical year for Brunello di Montalcino that nobody should miss."

Wine in Black-Bewertung: 94 P

"Ein märchenhafte Brunello-Jahrgang ... ein historisches Jahr, das niemand verpassen sollte", mit diesen Superlativen schwärmt Kritiker James Suckling vom Jahr 2015 in Montalcino. Recht hat er, zeigte sich doch das Klima insgesamt von seiner milden Seite, aber auch mit einem sehr heißen Sommer und Regen zum richtigen Zeitpunkt - so erhielten die Trauben die perfekte Reife. Das sieht man dann auch in den Weinen, die trotz Reife, Dichte und Aromenfülle beeindruckend präzise auftreten, mit lebendiger Frucht, feinen Tanninen und lebendigen Weinsäure, was sie zu den aufregendsten seit Jahren macht. Bestes Beispiel ist da die klassisch-elegante Brunello Riserva von Poggio Landi aus den toskanischen Hügeln von Montalcino. Satte 48 Monate spendierte die Crew dem Gewächs in französischer Allier-Eiche, anschließend verfeinerten sich die Aromen für 12 Monate in der Flasche. Das begeistert nicht nur uns, sondern auch den Wine Spectator, der 93 Punkte aus dem Köcher holt. James Suckling legt mit großen 94 Punkten für die edle Brunello Riserva sogar noch eine Schippe drauf!

Tasting Note

Im Glas leuchtet der Wein mit einer rubinroten Robe samt granatroten Reflexen. Das expressive Bouquet glänzt mit dichter Aromatik von Schwarzkirschen, reifen Pflaumen und Veilchen, genial ergänzt durch Noten vom Eichenfass wie Tabak, Leder und Zeder. Am Gaumen präsentiert sich die Riserva ungemein kräftig und maskulin, mit edler Textur, fein balancierter Frucht-Fass-Aromatik und einer sensationellen Länge. Wir empfehlen, den Wein ab 2025 zu genießen. Wenn Sie ihn sich bereits vorab einschenken möchten, empfehlen wir, ihn ein bis zwei Stunden zu karaffieren.

Passt zu

Geschmorte Wildgerichte oder aber ein Lammragout und dazu diese Brunello di Montalcino Riserva - himmlisch! Wobei auch würzige Hartkäse-Sorten ideale Begleiter sind.

Weingut

Poggio Landi ist Teil eines Netzwerks von Weingütern, die zur Gruppe Alejandro Bulgheroni Family Vineyards Italy gehören und in den vielversprechendsten Weinregionen der Toskana, einigen der weltweit beliebtesten Terroirs, liegen: Chianti Classico, Montalcino und Bolgheri. Zu den Gütern gehören unter anderem Dievole, Le Colonne und Brizion.

Das Weingut Poggio Landi liegt eingebettet in den Hügeln von Montalcino, in einem der bedeutendsten Rotwein-Terroirs der Welt. Die Trauben stammen aus Weinbergen in Montalcino, die zwischen 175 und 500 Metern über dem Meeresspiegel liegen und von Ton und Mergel aus dem Pliozän geprägt sind. Es sind insgesamt rund 75 Hektar, die an einigen der prestigeträchtigsten Ecken von Montalcino im Norden wie auch im Süden der Appellation zu finden sind.

Vinifikation

Die Poggio Landi Brunello di Montalcino Riserva 2015 wird zu 100 % aus Sangiovese bereitet. Die Trauben stammen aus den besten Lagen des Weinguts, die naturnah bewirtschaftet werden. Nach der selektiven Handlese wurden die Trauben sanft gepresst und entstielt, bei kontrollierter Temperatur vergoren und mazeriert. Danach reifte der Wein für 48 Monate in großen Holzfudern aus französischer Allier-Eiche mit 54 Hektoliter Inhalt. Danach folgten 12 Monate Flaschenreife, bevor der Kellermeister die Riserva freigab.