



Caparzo, Brunello di Montalcino, La Casa, DOCG, 2015, Toscana

Italien - Toscana

La Casa gehört zu den Top-Einzellagen und war der erste Einzellagen Brunello überhaupt.

Jahrgang 2015 - 0,75 Liter - Vol 13,5%

Enthält Sulfite

€ 66,00 / 1 Liter, Preise inkl. MwSt. zzgl. Versand

€ 49,50

Artikel: 2015 Brunello di Montalcino La Casa Caparzo Toscana

Land: Italien

Anbaugebiet: Toscana, La Casa

Kategorie: Rotwein

Klassifizierung: DOCG

Erzeuger: Caparzo S.r.l.

Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso (Brunello)

Beschreibung: Intensives und leuchtendes Rubinrot, das beim Reifen zu Granatrot neigt. Kraftvolles, intensives und sehr differenziertes Bouquet, das an Waldfrüchte, Gewürze und Vanille erinnert. Am Gaumen trocken, samtig, nachhaltig und gut balanciert. In der Jugend noch geprägt von Frucht und deutlichem Tannin, wird er im Alter sehr weich, rund und harmonisch. Ein sehr vielschichtiger, strukturierter Wein.

Alkohol: 13,5%

Trinktemperatur: 18 °C

Serviervorschläge: Zu Braten, gegrilltem Fleisch, Wild, Schmorbraten, reifem Käse.

Der Weinberg La Casa gehört unbestreitbar zu den besten Lagen. Caparzo war das erste Weingut in Montalcino, das einen Brunello mit Lagenbezeichnung auf den Markt brachte. La Casa war zudem der erste Brunello, der im Barrique-Faß reifte. Insofern war dieser Wein Wegbereiter für viele moderne Brunelli.

Boden: Dränierender Glimmerschiefer- und Lehmboden

Ausbau/Reife: Zwölf Monate in Barrique-Fässern und weitere 24 Monate in 30 hl-Fässern aus französischer Eiche. Danach 15 Monate in der Flasche.

Produktdetails

Zutaten/Allergene

Allergene: Sulfite

Weitere Angaben

Ursprungsland: Italien

Unternehmen: Borgo Scopeto e Caparzo Srl Società Agricola

Anschrift: Strada Provinciale del Brunello km 1,700 Località Caparzo - 53024 Montalcino (Siena) - Italia

Weinquelle Lühmann, Jacobsrade 65, 22962 Siek, Tel.: 04107 / 90 890 0, www.weinquelle.com

Ladenlokal: Lübecker Straße 145, 22087 Hamburg, Tel.: 040 / 25 63 91

EG Ökokontrollnummer: DE-ÖKO-006

Datenblatt : Caparzo

Letzte Aktualisierung: 14.09.2021