

# LöwWeine



## BRUNELLO DI MONTALCINO D.O.C.G.

Für die Herstellung des Brunello di Montalcino gelten strenge Regeln, die vom "Consorzio del Vino Brunello di Montalcino" festgesetzt werden. Er wird sortenrein aus einer Spielart der Sangiovese-Traube, die 'Sangiovese Grosso' oder Brunello genannt wird, gekeltert. Der Ertrag ist auf maximal 52 hl Wein pro Hektar begrenzt. Der Brunello wird erst ab dem 1. Januar des fünften auf die Ernte folgenden Jahres für den offiziellen Handel freigegeben, er muss mindestens zwei Jahre in Eichenfässern ausgebaut sein und mindestens vier Monate Flaschenreife haben.



Dichtes Rubinrot, in der Nase sehr dichte Fruchtnoten von dunklen Beeren bis zu leicht gedörrten Pflaumen, mit einer feinen würzigen Note. Am Gaumen sehr elegant, trotzdem druckvoll und dicht. Brunello par Excellence – 40-50 jährige Reben sind ein Garant!

Abfüller	Il Poggione, Loc. Monteano, I-53024 Sant'Angelo In Colle SI
Allergene	Sulfite
Typ:	Rotwein
Sorte:	Sangiovese
Inhalt/Alkohol	Flasche (0.75l)/ 14,5%Vol
Jahrgang:	2014
Genußreife:	bis 2025
Speiseempfehlung:	Wildgeflügel, Grillfleisch, Rind, Lamm

### Über den Winzer:

Die Geschichte dieses Weingutes beginnt im 19. Jahrhundert. Damals kaufte die Familie Franceschi beste landwirtschaftliche Lagen in der Gegend um Montalcino. Seit Ende der 60iger Jahre begann man sehr früh mit Qualitätsarbeit im Weinberg ( grüne Lese, niedrige Erträge). Heute gehört Il Poggione zu den Aushängeschildern der „Montalcino-Region“.

In den einschlägigen Weinkompendien braucht man nicht lange zu suchen, IL POGGIONE wird mit seinen mehr als 100 Hektar Rebflächen nicht nur als die "große alte Dame des Brunello" bezeichnet, sondern immer wieder mit herausragenden Bewertungen vorgestellt. [www.tenutailpoggione.it](http://www.tenutailpoggione.it)