

Loacker



www.genuss7.de



2015er Corte Pavone Brunello di Montalcino DOCG

Ein Bio-Brunello di Montalcino der Extraklasse. Dieser reinsortige Sangiovese stammt von Reben die auf kalkhaltigen Tonböden stehen. Der Wein wurde spontan vergoren und für rund 3 Jahre in Barriques und großen Holzfässern ausgebaut. Durch die etwas höher gelegenen Weinberge, zeigt der Wein im Gegensatz zu vielen anderen aus dem Jahr 2006 eine erstaunliche Finesse. Er hat ein beeindruckendes röstiges Bukett von Pflaumen, Heidelbeeren, Holunder, Veilchen, Tabak, Rauch, Kakao, Leder, Toast, feine Holznoten und eine ganz feine pfeffrige Würze. Am Gaumen muskulös, schönes Säuregerüst, samtig, würzige Frucht, finessenreich und unglaublich lange nachhallend mit dezent balsamischen Noten. Spitzenbewertungen in Hülle und Fülle belegen den Sonderstatus dieses Brunello: 93 Punkte von Robert Parker (End of January 2020, The Wine Advocate).

Land	Italien
Region	Toskana
Jahrgang	2015
Rebsorte	Sangiovese
Geschmack	trocken
Aromaspektrum	Brombeeren, Heidelbeere, Holunder, Kakao, Kräuter, Leder, Pfeffer, Pflaumen, Rauch, Tabak, Toast, Vanille, Veilchen
Monate im Barrique	36
Alkoholgehalt	14.5
Charakteristik	ausdrucksvoller Abgang, balanciert, charmant, kräftig, massives, feinmaschiges Tannin, Reserve-Qualität, schöne Tiefe
Säure (Gramm)	5.6
Restzucker (Gramm)	1.3
Verschlussart	Kork
Lagerfähig bis	2035
empf. Trinktemperatur	16-18
Füllmenge	0.75
genuss7-Bewertung	94
Speisen	Lammgerichte, Rindergerichte, Wildschweingerichte



Loacker - Italien - Toskana



Die Loackers sind eine südtiroler Familie, die ihre Wurzeln tief in der Erde dieses bergigen Landes hat. Der Vater war so etwas wie ein ?Aussteiger?, was in einer so traditionellen Gesellschaft wie dem Südtirol besonders krass auffällt. Er kaufte den Schwarzhof und den Kohlerhof oberhalb von Bozen und begann 1979 als erster im Südtirol biologische Weine zu machen. Inzwischen sind ...

Weitere Weine von Loacker finden Sie auf www.genuss7.de