

Brunello di Montalcino DOCG Fossacolle



Artikelnummer: 21322701



Auszeichnungen: 93 Wine Spectator

Degustationsnotiz: Die renommierte Weinzeitschrift Wine Spectator vergab dem Brunello Fossacolle sensationelle 93 Punkte, mit folgender Notiz: Ein grosser und reicher Wein mit überströmenden Aromen von Brombeeren, Zeder und Kaffee. Vollmundig, elegant und komplex. Langer Abgang. Braucht noch Zeit zum Reifen. Kleine, eindrucksvolle Weinkellerei. Nur 705 Kisten abgefüllt.

Lage und Vinifikation: Fossacolle besitzt nur gerade 4 Hektaren. Der Boden ist kompakt, mit Ton versetzt. Die Trauben werden von Hand geerntet und kommen nach der Vergärung für 12 Monate in grosse Eichenfässer, danach für weitere 12 Monate in französische Eichenfässer und für weitere 12 Monate in Zementfässer. Der Wein wird nicht filtriert und kommt nach einer Flaschenreife von 8 Monaten in den Handel.

Passt zu: Dieser mit grösster Sorgfalt hergestellte Wein verlangt nach ebenbürtigen Gerichten. Fleisch von Hirsch, Wildschwein, Strauss, Pferd oder Rind, dazu frisches Gartengemüse mit feinen Kräutern abgeschmeckt. Zur Käseplatte hobelt man frische schwarze Trüffel darüber.

75cl, 2001

CHF 47.00