

DIE REGION

Brunello di Montalcino ist die jüngste unter den Spitzenregionen Italiens in Sachen Rotwein. Der Brunello di Montalcino wurde gegen Ende des 19. Jahrhunderts von Ferruccio Biondi-Santi erfunden, als er 1888 erstmals einen Wein unter diesem Namen in die Flasche füllte. Grund hierfür war die Entdeckung eines besonderen Klons der toskanischen Sorte Sangiovese, der den Namen der Region trägt, Brunello di Montalcino. Bis nach dem 2. Weltkrieg war die Familie Biondi-Santi Alleinerzeuger des Brunello, erst in den 60er Jahren des letzten Jahrhunderts gesellten sich weitere Erzeuger hinzu. Der Wein aus Montalcino wirkt voller, kräftiger und gewichtiger, als seine weiter nördlich liegenden Nachbarn Chianti oder Vino Nobile. Die Gründe hierfür liegen in der Topographie und im Klima, denn die Weinberge liegen tiefer als jene um Florenz und sind zum Mittelmeer hin offen und genießen so einfach mehr Wärme, was der vollen Ausreifung der Trauben zugutekommt.



Dominga, Marta und Enrica Cotarella

DER ERZEUGER

Das Gut gehört der Familie **Cotarella**, die seit drei Generationen im Weinbau Mittelitaliens aktiv sind und aus der berühmte Önologen wie die Brüder Riccardo und Renzo Cotarella stammen, die den italienischen Weinbau auf seinem Weg ins 21. Jahrhundert wesentlich gestaltet und geprägt haben. Ihre Liebe zum Wein haben die beiden Brüder an ihre Kinder weitergegeben, die 2016 die Azienda Agricola Le Macioche in Montalcino unweit dem südtoσκanischen Städtchen Siena erwarben und nun unter dem Namen Famiglia Cotarella betreiben. Das Gut Le Macioche liegt im Hügelland zwischen dem Tyrrhenischen Meer und den Apenninen. Das Land ist fruchtbar, es weht kontinuierlich ein leichter Wind und die reichlich strahlende Sonne sorgt für ideale Bedingungen zum Weinbau. Die sechs Hektar des Guts liegen auf 450 Metern Höhe und sind mit alten Sangiovese-Reben bestockt, die vor vielen Jahren noch von den Vorbesitzern gepflanzt waren. Aus ihnen entsteht ein vollmundiger klassischer Brunello.

2015 LE MACIOCHE

Brunello di Montalcino DCG, Famiglia Cotarella

WEINBESCHREIBUNG

Ein klassischer, kraftvoller Brunello mit rubinroter Farbe, üppigem Bouquet und intensivem Geschmack. Er duftet elegant nach **Pflaumen** und **getrockneten Kirschen**, **Rhabarber**, dazu **erdigen Noten**, **Leder**, **frischer Wacholder** und einem **balsamischen Ton**. Er reifte lange in Holz, wurde dabei rund und fein und zeigt harmonische Tannine und ein lang anhaltendes Finale. Er stammt von alten, tief verwurzelten Reben und bringt aus den tiefen Bodenschichten auch eine faszinierende mineralische Komponente mit. Der Nachhall ist lang und kräftig mit Noten von Kirschen, Waldfrüchten und delikaten Röstaromen. Lediglich 12.500 Flaschen werden von diesem Spitzen-Brunello hergestellt, dessen Länge, Finesse und Komplexität an großen klassifizierten Bordeaux erinnert.



ROBERT PARKER

93/100 Punkte

WINE SPECTATOR

93/100 Punkte

Sangiovese

 2035

 18°C

 trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Ein hervorragender Wein zu Wild, geschmorten Lammgerichten oder feinem Rindfleisch, er passt aber auch außerordentlich gut zu gereiften Hartkäsen.



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
