

# DENZ WEINE

Wir leben Wein

## Brunello di Montalcino «Madonna delle Grazie», DOCG, Montalcino

Il Marroneto, 2015



Alessandro Mori wäre ohne seine Brunelli nicht der Gleiche und seine Trauben würden ohne ihn vermutlich auch nicht den weltbesten Brunello di Montalcino hergeben. Die Symbiose von Alessandro und seinen 6 Hektaren Sangiovese-Rebstöcken ist geprägt von viel Liebe und Aufmerksamkeit, Respekt und dem Bestreben das Bestmögliche herauszuholen. Im Rebberg wird wenig in die Natur eingegriffen, im Keller wird traditionell (in slawonischer und Alliereiche) ausgebaut: Terroirgeprägte, klassische Weine für Kenner und Geniesser. Wird Alessandro gefragt, wann seine Weine idealerweise getrunken werden sollten, antwortet er: Egal wann - am wichtigsten ist es, sie mit Respekt zu geniessen. Schliesslich haben sie geduldig Jahre darauf gewartet, endlich ihre Bestimmung zu finden... Aussergewöhnlich, unvergleichlich, atemberaubend - nur einige Adjektive um den besten Brunello di Montalcino zu umschreiben. Die Selezione Madonna delle Grazie wird aus den besten drei Rebzeilen selektioniert, für 41 Monate in grossen Holzfässern ausgebaut und weitere 10 Monate in der Flasche. Intensive Aromen von dunklen Beeren und feiner Würze, extrem komplex und präzise. Wuchtig, dicht, vielschichtig und gleichzeitig hochkomplex und filigran. Ganz grosses Kino!

Kategorie:	Rotwein
Inhalt:	500 cl
Artikelnummer:	6833515
Produzent:	Il Marroneto
Region:	Italien - Toscana - Montalcino
Jahrgang:	2015
Lagerfähigkeit:	bis 2038
Trinktemperatur:	16° - 18° Grad
Rebsorte:	Sangiovese
Alkoholgehalt:	14.1%
Allergenhinweis:	Enthält Sulfite
Auszeichnung:	Robert Parker : 98/100 Punkte Wine Enthusiast : 100/100 Punkte



Denz Weine AG | Zeltweg 6 | 8001 Zürich

T +41 44262 07 08 | info@denzweine.ch | www.denzweine.ch