



Brunello di Montalcino

PS
Siro Pacenti

Anbaugebiet: Italien / Toskana DOCG

Rebsorte(n): Sangiovese

Ausbau / Herstellung: Holzfass

Charakteristik: Jahrgang 2007

Die Farbe ist brillant und granatroten. In der Nase sind nach einer Belüftung ausdrucksvolle, komplexe Aromen von schwarzen Beeren, Steinfrüchten, Schokolade, Gewürzen, Tabak und Holz erkennbar. Im Gaumen erlebt man einen Auftakt eines energetischen Körpers mit einem präsenten Tannin, einer vibrierenden, wahrnehmbaren Säure und einem perfekt eingebundenen Alkohol. Der Abgang ist beeindruckend lang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser Rotwein passt zu verschiedenen Braten, zu Rindsfilet, zu Chateaubriand, zu Lammrücken, zu Wildgerichten sowie zu reifem Käse.

Brunello abseits aller Traditionen

Das kleine Weingut mit den grossen Weinen begeistert Weinliebhaber und Weinkritiker auf der ganzen Welt. Kein Wunder – denn wo grossartige Böden und ein aussergewöhnliches Klima auf einen sehr innovativen Winzer treffen, können eigentlich nur ganz einmalige Weine von ungeahnter Eleganz und Finesse entstehen. Seit vielen Jahren führt der äusserst sympathische Giancarlo Pacenti (im Bild mit Nick Wittwer) das Weingut Siro Pacenti, welches den Namen seines Vaters trägt. Er ist einer der fortschrittlichsten Produzenten der Region. Seine Leidenschaft, sein Perfektionismus aber auch seine grosse Fachkompetenz sind überall im Betrieb zu spüren: von den vorbildlich gepflegten Weinbergen bis hin zum technisch hochmodernen Weinkeller, der seinesgleichen sucht. Als einer der Ersten baute er einen Teil seiner Brunelli in Barriques aus und begründete damit eine ganz neue, moderne und zugängliche Stilistik. Mit durchschnittlich nur 25 hl/ha Ertrag produziert er in nachhaltiger Anbauweise und mit viel Handarbeit unwahrscheinlich dunkle, tiefe und fruchtige Brunelli und Rossi von grosser Konzentration und Komplexität.

