



Brunello di Montalcino

Pelagrilli
Siro Pacenti

Anbaugebiet: Italien / Toskana DOCG

Rebsorte(n): Sangiovese

Ausbau / Herstellung: Der Ausbau erfolgte 24 Monate in französischen Barriques.

Charakteristik: Jahrgang 2020

Dieser spannende Brunello begeistert in der Nase durch Aromen von schwarzen Beeren, Steinfrüchten, dezenten Duftnoten von Veilchen und würzigen Kräutern. Am Gaumen zeigt er sich mit einem fülligen, weichen Körper, ausgestattet mit einem samtigen Tannin, einer reifen Säure und einem harmonisch eingebundenen Alkohol. Ein toller Brunello mit viel Kraft und Tiefgang.

Diese subjektive Wahrnehmung kann sich aufgrund der Lagerzeit verändern.

Speisempfehlung: Dieser edle Toskaner passt sehr zu Bratengerichten, zu zartem Rindsfilet, zu feinem Chateaubriand, zu Lammrücken und zu typischen Wildgerichten. Ebenso wunderbar harmoniert er zu würziger Auberginenlasagne, zu Pata Negra, zu cremigem Pilzrisotto und zu gegrillten Portobello-Pilzen.

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.

