



---

---

## La Casa Brunello di Montalcino DOCG

---

---

**Erzeuger:** Weingut Caparzo

**Herkunft:** Toskana  
DOCG-Anbaugebiet Brunello di  
Montalcino  
Weinberg La Casa

**Rebsorten:** 100% Sangiovese Grosso  
(Brunello)

**Boden:** Dränierender Glimmerschiefer- und  
Lehmboden

**Ausbau/Reife:** Zwölf Monate in Barrique-Fässern und weitere 24 Monate in 30 hl-Fässern  
aus französischer Eiche. Danach 15 Monate in der Flasche.

**Eigenschaften:** Intensives und leuchtendes Rubinrot, das beim Reifen zu Granatrot neigt.  
Kaftvolles, intensives und sehr differenziertes Bouquet, das an  
Waldfrüchte, Gewürze und Vanille erinnert. Am Gaumen trocken, samtig,  
nachhaltig und gut balanciert. In der Jugend noch geprägt von Frucht  
und deutlichem Tannin, wird er im Alter sehr weich, rund und  
harmonisch. Ein sehr vielschichtiger, strukturierter Wein.  
Serviertemperatur: 18 °C.

**Ideal zu:** Braten, gegrilltem Fleisch, Wild, Schmorbraten, reifem Käse

**Besonderheiten:** Der Weinberg La Casa gehört unbestreitbar zu den besten Lagen. Caparzo  
war das erste Weingut in Montalcino, das einen Brunello mit Lagenbe-  
zeichnung auf den Markt brachte. La Casa war zudem der erste Brunello,  
der im Barrique-Faß reifte. Insofern war dieser Wein Wegbereiter für viele  
moderne Brunelli.

