



---

---

## Brunello di Montalcino Riserva DOCG

---

---

**Erzeuger:** Weingut Caparzo

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

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

**Boden:** Pliozäner gesteinsreicher Sandboden

**Ausbau/Reife:** Drei Jahre in traditionellen 50 hl-Fässern aus slawonischer und französischer Eiche, mindestens ein weiteres Jahr in der Flasche.

**Eigenschaften:** Rubinrot, das beim Reifen zu Granatrot neigt.  
Kraftvolles, intensives und variantenreiches Bukett, das an Waldfrüchte erinnert. Im Geschmack trocken, körperreich, warm, harmonisch, fein und gleichzeitig nobel und nachhaltig.  
Serviertemperatur: 18 °C.

**Ideal zu:** Braten, gegrilltem Fleisch, Wild, Schmorfleisch, gereiftem Käse

**Besonderheiten:** Für die Riserva wird nur die gesündesten und besten Trauben verwendet. Dieser Wein wird nur in den großen Jahrgängen hergestellt. Jährlich werden lediglich ca. 4000 Flaschen produziert.

