

## Brunello di Montalcino 2019

### La Fortuna

- **Das Gebiet:** Der Brunello di Montalcino wird in der südlichen Toskana erzeugt. Herzstück des Anbaugebiets ist das hübsche Städtchen Montalcino, sowie die umliegenden Gemeinden.
- **Die Rebsorte:** 100% Sangiovese Grosso „Brunello“
- **Qualitätsbezeichnung:** Denominazione di **Origine Controllata e Garantita**
- **Die Vorschriften:** Der Ertrag ist auf 56 Hektoliter je Hektar begrenzt. Die Mindestlagerzeit beträgt vier Jahre, drei davon im Holzfass. Für die Riserva gilt sind fünf Jahre vorgeschrieben. Der Alkoholgehalt ist auf wenigstens 12,5% Vol., der Mindestsäuregehalt auf 5‰ festgelegt.
- **Der Jahrgang:** Der Jahrgang 2019 wird als Top-Jahrgang eingestuft. Auf einen relativ warmen Winter mit normaler Niederschlagsmenge folgte ein kühles, feuchtes Frühjahr. Dadurch konnten sich Wasserreserven bilden, die eine üppige Vegetation ermöglichten. Der Sommer war warm, aber nicht zu heiß. Im September gab es viele sonnige Tage und kühle Nächte, die zu einer optimalen Ausreifung verhalfen. Insgesamt produzierte das Weingut im 2019 7.402 Flaschen à 0,75 l und 299 Magnumflaschen.
- **Der Erzeuger:** In den 1980er Jahren kamen Claudia und Pablo nach Montalcino und arbeiteten zunächst für einen großen Brunello-Erzeuger, wo sie sich kennenlernten. Im Jahr 2002 haben die beiden das Glück gehabt die Podere Pascena kaufen und aus dem Stall eine Kellerei bauen zu können. Seither arbeiten sie mit großer Leidenschaft für ihren Wein. Rund drei Hektar bewirtschaften Claudia und Pablo, wobei sie Wert auf nachhaltige Landwirtschaft legen und sehr sparsam, nur mit natürlichen Düngemitteln düngen.
- **Der Ausbau:** Die Trauben, die am 28. September geerntet wurden, wurden für 20 Tage bei 28°C auf der Maische in Stahltanks mit 60-80 hl-Kapazität vergoren. Der weitere Ausbau über 4 Jahre erfolgte während zweier Jahre in Holzfässern mit 10hl, 20hl und 30hl Fassungsvermögen, danach in Stahltanks. Am 29. April 2022 wurde der Wein abgefüllt und reifte in einem klimatisierten Raum auf der Flasche weiter, bevor er ab dem 1. Januar 2024 verkauft werden durfte.
- **Der Geschmack:** Nach Belüftung zeigt er sich im Duft mit voller, dunkler, fast saftiger Frucht, sehr dicht und intensiv mit feiner Süße, vollreife Brombeeren, auch Pflaume. Am Gaumen zeigt er sich schon sehr harmonisch, dicht, konzentriert mit Druck, feste Struktur, im Finale entwickelt sich eine tolle, mundfüllende Frucht, wiederum dunkle Beeren, enorme Länge und Konzentration, perfekt integrierte Gerbstoffe und feine Säure. Ein großer Brunello.
- **Der Trinkzeitpunkt:** Wir empfehlen den Wein unbedingt wenigstens zwei Stunden vor dem Genuss zu belüften, am besten füllen Sie in eine Karaffe um, damit möglichst viel Sauerstoff aufgenommen werden kann. Er steht definitiv am Beginn seiner Trinkreife und kann mit hoher Wahrscheinlichkeit noch wenigstens 10 Jahre reifen.
- **Passende Speisen:** Im Moment würden wir ihn am liebsten zu einem marinierten Braten mit kräftiger Soße - vielleicht mit Gorgonzala - und Penne genießen. Aber natürlich passt auch ein kräftiges Gemüsegericht, vorzugsweise mit gebratener Paprika.

Diese Expertise wurde am 15.12.2024 erstellt.