

Brunello di Montalcino DOCG 2011

Wechselspiel zwischen Wucht und feiner Noblesse. Einer der Besten, Jahr für Jahr.

Winzer: Lisini
Region: Toskana
Rebsorte: 100% Sangiovese Grosso
Farbe: rot
Ausbau: 42 Monate großes Holzfass
Alkohol: 14.5 % vol
Trinktemperatur: 18 - 20°C

Kulinarischer Tipp: Zu Wildgeflügel wie Entenbrust und Fasan mit kräftiger, fruchtiger Sauce

0.75 l – Bestellnummer 02711

Parker: 92/100 Punkten
James Suckling: 93 Punkte

Lisini
Toskana

Die alteingesessene Familie Lisini ist seit vielen Generationen in der Landwirtschaft tätig. Das Weingut wurde 1930 gegründet und wird heute von Lorenzo Lisini geleitet. Die 21 Hektar sind ausschließlich mit Sangiovese bepflanzt und befinden sich vornehmlich im Gebiet von Sesta im Südwesten des Gebiets bei Sant Angelo in Colle, eine der privilegiertesten Zonen überhaupt. Die Weinberge liegen auf etwa 350 m Seehöhe. Die tonhaltigen Böden sind reich an Skelettanteilen und bieten eine gute Drainage. Ausnahme ist die Spitzenlage Ugolaia, die aus roter, mit Tuffstein durchsetzter Erde besteht. Lisini baut seine Weine traditionell in mittelgroßen slawonischen Eichenfässern aus. Berater und Wegbereiter des internationalen Erfolgs war der große toskanische Staroenologe Franco Bernabei, dessen Handschrift seit den 1990er Jahren den Stil der Weine geprägt hat. Lisini ist der Traditionalist unter den Brunello-Winzern, seine Weine sind zurückhaltend in ihrer deutlichen Kraft, klassisch herb und sehr präzise auf den Punkt gebracht. Sie reifen langsam und zeichnen sich durch große Langlebigkeit aus.

Abbildung unverbindlich