



no image

Klima

Der Jahrgang 2017 zeichnete sich durch tendenziell warmes und trockenes Wetter aus, sowohl im Winter als auch im Frühjahr und Sommer. Diese Wetterbedingungen förderten ein vorzeitiges Austreiben, schränkten die vegetative Entwicklung der Reben ein und sorgten für kleinere Trauben, die zum Zeitpunkt der Lese absolut unversehrt und gesund waren. Agrartechniken und häufige Bearbeitungen des Bodens ermöglichten es, die in diesem gespeicherten Wasserreserven maximal zu nutzen und für Pflanzen verfügbar zu machen. Regenfälle Anfang September ließen die Temperaturen etwas sinken und brachten den Reben eine willkommene Stärkung, so dass eine recht ausgewogene und reguläre Reife erreicht wurde. Die Lese begann Anfang September und endete am 26. des Monats, etwas früher als im langjährigen Durchschnitt.

Weinbereitung

Bei Eingang in der Kellerei wurden die Beeren entrappt, schonend zerdrückt und dann in Inox-Edelstahlbehälter gefüllt, in denen die alkoholische Gärung stattfand. Die Mazeration dauerte etwa 12 Tage bei einer Temperatur von 28 °C. Nach der malolaktischen Gärung wurde der Wein in Eichenfässer mit einem Fassungsvermögen zwischen 30 und 80 hl umgefüllt, in denen der Ausbau in Holz erfolgte. Nach zwei Jahren verließ der Pian delle Vigne das große Fass, um mit der langen Verfeinerung in der Flasche zu beginnen.

Geschichte

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Ihr Name geht auf das gleichnamige Anwesen zurück, auf dem sich eine typische Eisenbahnstation des 19. Jahrhunderts befindet. Das Gut umfasst 184 ha, von denen 65 Hektar in südwestlicher Ausrichtung und in Quoten von etwa 130 m mit Reben bestockt sind. Pian delle Vigne folgt seit jeher dem Konzept der großen Fässer, in denen die außergewöhnliche Integrität der Sangiovese-Frucht bewahrt werden kann und die dem Brunello seine typische vibrierende Eleganz verleihen. Das Gut ist seit 1995, dem Jahr der ersten Lese des Brunello Pian delle Vigne, im Besitz der Familie Antinori.



Verkostungsnotizen

Pian delle Vigne Brunello di Montalcino präsentiert sich in intensiv rubinroter Farbe. An der Nase ist er komplex, geprägt von Noten reifer roter Frucht und einem Hauch von Pflaume und Dattel. Das Bouquet wird abgerundet von Anklängen an mediterrane Kräuter mit Blütennoten von Veilchen und einer leicht pikanten Spur von Ingwer und mit Peperoncino aromatisierter Schokolade. Der Auftakt am Gaumen ist weich und seidig. Ein angenehmer Wein mit Ausgewogenheit und Harmonie und einer schönen Frische, die ihm Länge und Schmackhaftigkeit verleiht. Noten von Lakritz und Kakao in Verbindung mit reifer roter Frucht geben dem Nachgeschmack sein Profil.