



no image

Klima

Der Winter 2013, insbesondere der Monat Februar, war geprägt von strengerer Kälte als in den Vorjahren. Ein Sommer mit Temperaturen im jahreszeitlichen Durchschnitt und sehr guter Ventilierung nach einem Frühjahr mit häufigen Niederschlägen begünstigte eine langsame und konstante Reife der Beeren. Leichte Entlaubung etwa zwanzig Tage vor der Lese sicherte das Erreichen optimaler Reife der Früchte. Die Lese fand etwas später als üblich ab den ersten Oktobertagen statt.

Weinbereitung

Die aufmerksame und genaue Auswahl der Trauben sowohl im Weinberg als auch in der Kellerei garantierte die Verarbeitung völlig unversehrter Früchte, die den einzigartigen Charakter eines Terroirs wie Montalcino zum Ausdruck bringen konnten. Nach sorgfältigem Entrappen wurden die Beeren behutsam zerdrückt und für die alkoholische Gärung in Edelstahltanks umgefüllt. Der Wein blieb für etwa drei Wochen bei einer kontrollierten Temperatur von etwa 28° C im Kontakt mit den Schalen. Nach der Travasierung in Eichenholzfässer mit Fassungsvermögen zwischen 30 hl und 80 hl durchlief er die malolaktische Gärung und begann den Prozess des Ausbaus in Holz. Nach etwa zwei Jahren verließ der Wein die großen Fässer und wurde ab Mai 2016 in der Flasche verfeinert.

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 2013 präsentiert sich in strahlend rubinroter Farbe. An der Nase ist er delikater und komplex, prägnant sind die Noten von reifer Frucht, Kirsche und Pflaume in perfekter Harmonie mit den anderen Noten von Trockenobst, kandierter Frucht und Gewürz. Am Gaumen umhüllend mit weichen Tanninen und einer guten Vibration von Säure, die das Bouquet betont und dem Wein intensive Persistenz und sehr angenehme Trinkbarkeit verleiht. Im Finale sind Anklänge an Tabak, Bitterschokolade und Waldbeeren zu erahnen. Ein extrem eleganter und feiner Wein mit guter Schmackhaftigkeit.

Awards

Wine Advocate 92/100 USA **Wine Spectator** 93/100 USA