

## Brunello di Montalcino DOCG 2015

Podere Giodo



Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Toskana
Produzent	Podere Giodo
Traubensorten	Sangiovese 100 %
Ausbau	Ca. 30 Monate in Eichen-Tonneau mit 500lt, anschliessend 18 Monate auf der Flasche
Inhalt	75 cl
Lagerfähigkeit	bis 20 Jahre
Jahrgang	2015
Spezifikation	Rarität
Ausschanktemperatur	16 - 18 Grad
Alkoholgehalt	14 %
Awards	Bibenda 5 / 5 FirstWine 100 / 100 WineDoctor 98 / 100 Falstaff 98 / 100 Gambero Rosso 3 bicchieri / 3 James Suckling 100 / 100 Robert Parker 97+ / 100 Tasting Book 99 / 100
Artikelnummer	005021017515

### Degustationsnotizen

Wow, was für ein Kunstwerk! In der Nase kompakt, primär Aromen im Schwall und in einer vollkommenen Harmonie; Kirschen in allen Varianten, Zwetschgen, wilde Beeren und feine Kräuter. Im Gaumen tief und agil, saftige Säure, zart und intensiv zugleich, komprimiert und ungeschminkt; feinmaschige, fliegende Tannine die sich im Gaumen mit der Aromatik so verbinden, als seien sie gar nicht vorhanden! Ein Wein mit einer hochgradigen Eleganz, die nur durch einen reinsortigen Ausbau erreicht werden kann - Weltklasse! 100 von 100 Punkte von James Suckling, 98/100 Falstaff und von Robert Parker 97+ / 100! Ist das der perfekte Brunello, vom perfekten Jahr? Ja, das könnte durchaus sein, wenn man

nach Suckling, Parker und Falstaff geht, also alle Punktierungen  
zusammenzählt, gibt es tatsächlich keinen höheren punktierten Brunello  
von diesem sicherlich historischen super Jahr?