2013 Brancaia Chianti Classico Riserva DOCG 0,75 Ltr.

Artikelnr. 03204113

Brancaia S.a.r.l.

Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2013

Rebsorten: Sangiovese, Merlot

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: DOCG

Land: Italien

Region: Toscana

Trinkreife bis: 2029

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 13,5 % Vol.

Restsüße: 0 g/l

Säuregehalt: 0 g/l

Beschreibung

In der Nase besticht er durch seine unglaubliche Aromenvielfalt wie etwa feine Kirschnoten, Heidelbeere, Vanille und Pfeffer, aber auch Kaffee, Thymian, ein wenig Zimt und feine Aromen von Zedernholz findet man vor. Am Gaumen schemckt man sofort die konzentrierte Frucht heraus, welche den Wein sehr saftig und fruchtig erscheinen lässt, hinzu kommt eine feine Eleganz, eine schöne Würze und eine wunderbare Dichte im Abgang. Die Chianti Classico Riserva von Brancaia stammt aus den Spitzenlagen Brancaia und Poppi. Nur die besten Sangiovese- und Merlottrauben kommen für diesen Wein in frage. Er reift etwa 16 Monate in französichen Barriquefässern, wovon die Hälfte neue Fässer sind.

Bewertungen

Robert Parker: 93

Wine Spectator: 92

Gambero Rosso: 3

Weinhaus Stetter
Rosenstraße 32 - 70182 Stuttgart - Deutschland
mail@weinhaus-stetter.de - 0711240163
https://www.weinhaus-stetter.net/
© Weinhaus Stetter

2013 Brancaia Chianti Classico Riserva DOCG 0,75 Ltr.

Artikelnr. 03204113

Brancaia S.a.r.l.

Produzent

Bruno und Brigitte Widmer haben 1981 mit dem Kauf des verwahrlosten Gutshofs Brancaia den Grundstein des Weingutes gelegt. Zum Weingut Brancaia gehören ca 40 Hektar Reblagen in Castellina und Radda im Chianti Classico sowie 40 Hektar in der küstennahen Region Maremma. Die Lagen unterscheiden sich in vielerlei Hinsichten aber die Philosophie lautet: Erstklassiger Wein ist ohne erstklassige Trauben nicht denkbar. Das Weingut ist seit 2019 biozertifiziert und das Tagesgeschäft liegt in den Händen der 2. Generation. Jede einzelne Rebparzelle wird separat von Hand gelesen und nach der spontanen Gärung werden die Weine je nach Qualität zwölf bis zwanzig Monaten in kleinen Holzfässern, Zement- oder Stahltanks ausgebaut. Neben dem klassischen Barrique (225 Liter) werden 500-Liter-Tonneaus verwendet, die sich speziell für den Sangiovese, eine für die Toskana typische Traubensorte, eignen. Nach der Abfüllung verbleiben die Brancaia-Weine je nach Produkt noch bis zu zwei Jahre im Keller bevor sie auf den Markt kommen um von Anfang an eine schöne erste Trinkreife zeigen zu können.

CASA BRAN CAIA

Brancaia S.a.r.l.
Italien
Località Poppi 1
53017 Radda in Chianti

© Weinhaus Stetter