2015 Brancaia ILATRAIA Rosso Maremma IGT 0,75 Ltr.

Artikelnr. 03204215

Brancaia S.a.r.l.

Informationen

Kategorie: Wein

Farbe: rot

Geschmack: trocken

Jahrgang: 2015

Rebsorten: Cabernet Sauvignon, Petit Verdot, Cabernet Franc

Flaschengröße: 0,75 Liter

Qualitätsstufe: IGT

Land: Italien

Region: Toscana

Trinkreife bis: 2034

Öko-Kontrollstellennummer: DE-ÖKO-037

Inhaltsangaben

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

Restsüße: 1 g/l

Säuregehalt: 5,3 g/l

Beschreibung

Im Glas funkelt er schon mit seiner rubinroten Farbe, in der Nase bestechen Noten von Waldhimbeere, Cassis und etwas Heidelbeere, aber auch Zimt und eine feine Kräuterwürze lassen sich erriechen. Am Gaumen dann präsentiert er sich mit einer üppigen Tanninstruktur, welche hervorragend mit den Röst- und Vanillearomen der Barriquefässer harmoniert. Ein großer Wein, sehr vollmundig, mit einem feinen Fruchtaroma und leicht erdigen Noten. Spitzen-Rotwein aus der Toskana mit einem großen Reifepotenzial. Der absolute Spitzenwein des Vorzeigeweinguts Brancaia stammt aus dem Weinbaugebiet Maremma in der Toskana. Die Rebstöcke stehen auf den besten Parzellen des Anbaugebiets. Der Wein reift 18 Monate in französischen Barriquefässern, welche zur Hälfte neu und zur Hälfte gebraucht sind, anschließend reift er nochmal etwa 4 Monate auf der Flasche bevor er in den Verkauf geht.

Bewertungen

Robert Parker: 95

James Suckling: 96

Falstaff: 93

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

2015 Brancaia ILATRAIA Rosso Maremma IGT 0,75 Ltr.

Artikelnr. 03204215

Brancaia S.a.r.l.

Vinous: 93

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 BRANCAIA

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

© Weinhaus Stetter