



TENUTA DI SESTA  
MONTALCINO



Tenuta di Sesta

Italien

Toscana



## 2011 BRUNELLO DI MONTALCINO Riserva D.O.C.G.

### Weingut

Jahrhundertlang im Besitz des Klosters Sant'Antimo gelangte die Tenuta di Sesta 1850 in die Hände der Familie Giacci - und seit dieser Zeit wird hier in vierter Generation Wein und Olivenöl produziert. Gerade mal zwölf selbst abfüllende Weingüter gab es in der Brunello Zone im Jahre 1966, dem Gründungsjahr der DOC Brunello. Eines der zwölf Gründungsmitglieder war Giuseppe Giacci, der Vater des heutigen Inhabers Giovanni Giacci. Tenuta di Sesta ist damit ein echtes Urgestein im Brunello und eines der ältesten Weingüter der Zone. Der Tradition verpflichtet sein und die Segnungen der Neuzeit nutzen - Giovanni Giacci findet in seinen Weinen die perfekte Balance. Beim Brunello kompromisslos auf 100% Sangiovese beharrend und beim hochwertigen Rosso di Toscana Merlot und Cabernet Franc gekonnt integrieren, das verrät önologisches Können und konzeptionelle Weitsicht. Das Weingut selbst verfügt über 35 ha Rebfläche, lediglich 14 davon sind für den Brunello ausgewiesen. Im Keller finden sich fast ausschließlich große Holzfässer für eine langsame Reifung, lediglich der Rosso di Toscana wird in kleinen Fässern verfeinert. Fast im Schatten des Klosters Sant'Antimo entstehen auf Tenuta di Sesta inmitten einer bezaubernden Landschaft handwerklich hergestellte, authentische und ungeschminkte Qualitäten.

### Expertise

<b>Jahrgang:</b>	2011
<b>gesetzl. Herkunft:</b>	Brunello di Montalcino DOCG
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.50 % Vol.
<b>Restzucker:</b>	1.30 g/l
<b>Säure:</b>	4.90 g/l
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Anbaugebiet:</b>	Toscana
<b>Rebsorten:</b>	Sangiovese grosso

### Vinifizierung

Die sorgfältige Lese erfolgt von Hand in mehreren Durchgängen mit strenger Selektion. Maischegärung für ca. 20 Tage, dann weiterer Ausbau 24 Monate in großen Holzfässern. Kein Barrique. Danach folgen mindestens 18 Monate Flaschenreife.

### Sensorik

Dichte und nachhaltige Nase nach Waldbeeren, reife Konfitüre, kraftvolle Säure baut viel Druck auf am Gaumen, sehr tief und vielschichtig mit sich stetig ändernden Nuancen, erstklassiger Brunello.

### Passt gut zu

Rehrücken oder Bistecca Fiorentina

### Lagerfähig

20 Jahre

### Tipp

Die Riserva ist auch bei Brunello die Königsklasse. Nur die allerbesten Trauben werden verwendet, der Ausbau dauert deutlich länger. Trotz der langen Lagerung im Holzfass ist diese Riserva von Tenuta di Sesta äußerst lebendig und vor allem phantastisch vielschichtig - großer Wein.