



2017 LAIRE
Morellino di Scansano D.O.C.G.
RISERVA

Weingut

Im südlichsten Teil der Toskana, angrenzend an die Mittelmeerküste, liegt die Maremma. In der pittoresken Landschaft mit sanften Hügeln und Zypressen, kleinen Ortschaften mit Burgtürmen und kleinen Marktplätzen, liegen gepflegte Weinberge zwischen Olivenhainen. Anders als im nahegelegenen Bolgheri, welches sich sehr erfolgreich auf Bordeaux-Cuvées spezialisiert hat, wird im Gebiet um Scansano die toskanische Wein-Tradition mit der Konzentration auf die große italienische Rebsorte Sangiovese hoch gehalten. Auf Grund des ausgeglichenen Klimas in Meeresnähe und der reichhaltigen Böden präsentiert sich der Sangiovese hier mit mehr reifer Frucht, weichen Gerbstoffen und dezenterer Säure, als seine großen, weltbekannten toskanischen Nachbarn Brunello und Vino Nobile. Dieses große Potential für reife Sangiovese-Frucht erkannte Leo Bruni bereits in den 50er Jahren und baute den Bauernhof mit Viehzucht und Landwirtschaft bis 1973 schrittweise zum Weingut um. Heute ist Bruni ein Familienweingut wie aus dem Bilderbuch. Für die Zwillingssöhne, Marco und Moreno, war der Weg in das elterliche Weingut von klein auf vorgezeichnet. Direkt nach der önologischen Ausbildung übernehmen die zwei Brüder die 40ha bestens gepflegter Weinberge und setzen das kompromisslose Qualitätsstreben des Vaters fort. Mit viel Leidenschaft und neuester Kellertechnik gelingt es den Brüdern, die Qualität der Weine weiter zu steigern und auch international Beachtung zu erlangen. Besonders mit dem Morellino di Scansano Marteto setzt Bruni Maßstäbe – vielschichtige Frucht, tief, weich, wunderbar elegant. Einer der besten Weißweine Italiens ist der herausragende Vermentino mit einem kleinen Anteil Viognier. Eine besondere Empfehlung wert ist der außergewöhnliche Grenache, unter anderem mit 3 Gläser im Gambero Rosso ausgezeichnet. Die Weine von Bruni beeindruckten mit viel Fruchtpower bei reifer und harmonischer Säurestruktur und verkörpern Morellino di Scansano und die Maremma in Perfektion.

Expertise

Jahrgang:	2017
gesetzl. Herkunft:	Morellino di Scansano DOCG
Alkoholgehalt:	14.50 % Vol.
Restzucker:	2.80 g/l
Säure:	4.90 g/l
Geschmack:	trocken
Anbaugebiet:	Maremma
Rebsorten:	Sangiovese, Syrah

Vinifizierung

Der Selektive Handlese folgt die Maischegärung für ca. 14-18 Tage, unter mehrmals täglicher Pigage des Maischehuts. Dann Reife im Barrique von 12 Monaten.

Sensorik

tiefes Granatrot mit leichten Violett-Tönen; komplexe Fruchtpower gepaart mit feinen Holzaromen, Vollmundig, reife Tanninstruktur

Passt gut zu

üppigen Gerichten wie gegrilltem Fleisch und Bohnensuppe

Lagerfähig

8 Jahre

Tipp

Einen besonders hohen Anspruch haben die beiden Brüder Bruni für den Morellino Laire Riserva. Mit großer Leidenschaft werden die besten und ältesten Weinberge gepflegt um konzentrierte, aromatische Trauben zu erhalten. Die lange Reifezeit im Barrique lässt dem Wein Spielraum, seine komplexe Frucht und Eleganz zu entfalten.