



## 2022 OLTRECONFINE Grenache Maremma Toscana D.O.C.

### Weingut

Im südlichsten Teil der Toskana, nahe der Mittelmeerküste, liegt die Maremma – eine malerische Landschaft mit sanften Hügeln, Zypressen, kleinen Dörfern und gepflegten Weinbergen zwischen Olivenhainen. Anders als das benachbarte Bolgheri, das auf Bordeaux-Cuvées setzt, konzentriert sich die Region um Scansano ganz auf Sangiovese – die große italienische Rebsorte. Dank des milden Klimas und nährstoffreicher Böden zeigt sich der Sangiovese hier fruchtbetont, mit weichen Tanninen und feiner Säure – zugänglicher als Brunello oder Vino Nobile. Dieses Potenzial erkannte Leo Bruni bereits in den 1950er Jahren und wandelte den elterlichen Hof bis 1973 in ein Weingut um. Heute führen seine Zwillingsöhne Marco und Moreno das Familienweingut mit Leidenschaft und modernster Kellertechnik. Auf 40 Hektar setzen sie das Qualitätsstreben des Vaters konsequent fort und machen Bruni international bekannt. Besonderes Aushängeschild ist der Morellino di Scansano Marteto – fruchtbetont, tief und elegant. Auch der Vermentino mit einem Hauch Viognier zählt zu Italiens besten Weißweinen. Eine weitere Empfehlung: der ausgezeichnete Grenache, prämiert mit 3 Gläsern im Gambero Rosso. Bruni-Weine überzeugen mit reifer Frucht, harmonischer Säure und verkörpern das Beste der Maremma.

### Tipp

Zum 40jährigen Jubiläum von Bruni erschien der Oltreconfine – ein hochwertiger, reinsortiger Grenache, von einer alten Einzellage. Gleich im Debüt Jahrgang wird der Oltreconfine mit den 3 Gläsern Gambero Rosso gekrönt und gilt seitdem als der wohl beste Grenache Italiens.

### Expertise

|                           |                        |
|---------------------------|------------------------|
| <b>Jahrgang:</b>          | 2022                   |
| <b>gesetzl. Herkunft:</b> | DOC Maremma Toscana    |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 15.00 % Vol.           |
| <b>Restzucker:</b>        | 1.66 g/l               |
| <b>Säure:</b>             | 4.87 g/l               |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken                |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Maremma                |
| <b>Ausbau:</b>            | Edelstahl und Barrique |
| <b>Rebsorten:</b>         | Grenache               |

### Vinifizierung

Selektion im Weinberg und Keller, Maischegärung im Edelstahltank für ca. 25 Tage, dann 12 Monate im Barrique aus französischer Eiche.

### Sensorik

Vielschichtiges Bukett von Kirsche, Blaubeeren, Nelken, Tabak und Gewürze. Langer Nachhall mit fein integrierter Barrique-Note.

### Passt gut zu

Rehrücken mit Steinpilzen

### Lagerfähig

7 Jahre