

 **Salicutti**

# *Brunello di Montalcino*

## *DOCG Piaggione Riserva*

 2011, 750 ml

 Italien, Toskana

 9911081014

 Sangiovese

Alkoholgehalt: 15,0 %

Restsüße: 1 g/l

Gesamtsäure: 5 g/l



## Speiseempfehlungen

von Christoph Raffelt

**Geschmortes Wildschwein mit geriebener**

**Schokolade und Maronenpüree**

(Wild)

**Geschmorter Hase mit gebackenen Auberginen und**

**Polenta**

(Wild)

**Pinci, besonders dicke Spaghetti mit einem Ragout**

**von Steinpilzen**

(Gemüse & Vegetarisch)

# Verkostungsnotizen

von Christoph Raffelt vom 20.03.2017

## Farbe

helles Ziegelrot mit leicht ins Bräunliche auslaufenden Rändern

## Nase

Der Brunello *Piaggione Riserva* des Podere Salicutti ist ein berührendes Erlebnis. Francesco Leanza hat bei dieser Reserva seinen Stil des feinen, hintergründigen, hoch komplexen Brunello auf die Spitze getrieben. Der Wein aus der Einzellage Piaggione schwingt harmonisch zwischen heller, reifer Kirschfrucht und feinstem Holz. Wie in einem Kammerkonzert in bester Besetzung hat hier jede Komponente ihren richtigen Einsatz: getrocknete Früchte, Walderdbeeren, Kräuter, etwas Wacholder und ein feine Süße, in die sich eine Ahnung von Marzipan mischt.

## Gaumen

Am Gaumen zeigt die 2011er Riserva ihre ganze Tiefe auf elegante Art. Auch hier dominiert zunächst die Kirschfrucht, die sich jahrgangsgemäß üppig und gleichzeitig charmant präsentiert. Sie wird von feinem Holz begleitet, das man schon im Duft wahrnehmen konnte. Der Wein hat eine feste Struktur und ist dicht verwoben. Das feinkörnige Tannin glänzt wie nach einer Politur und schafft eine elegante Textur. Dabei durchzieht den Wein eine feine Säure, die sich präzise und harmonisch in die Gesamtdisposition eingliedert. Wunderbar.