Pieri Brunello di Montalcino

Toscane - Italië

Francesco selecteert van zijn wijngaarden uitsluitend de beste percelen voor het maken van zijn topwijn, de wereldberoemde brunello di montalcino. Zijn stijl is ook in deze wijn verleidelijk. Hoewel van grote concentratie is de toegankelijkheid en fraaie complexiteit opvallend. Niet voor niets is de wijnpers er zeer enthousiast over. Uiteraard plukt Francesco de druiven met de hand en na de gisting volgt een verblijf van 18 tot 24 maanden in fusten van Frans en Sloveens eikenhout. Door deze lange rijping klaart de brunello op een natuurlijke wijze en wordt de wijn zonder filtratie gebotteld. Topklasse!



Proefnotitie

Complexe rode wijn met gekonfijt fruit, pruimen en bessen in het aroma en een milde toets van eikenhout. De smaak zet vol, evenwichtig en krachtig in en blijft lang nahangen met veel aroma en rijpe, zachte tannine.

Drinken bij

Heerlijk bij wildschotels, gegrilde gerechten of een fijne, oude kaas.

Houdbaarheid

Op dronk vanaf vier jaar. Lang houdbaar, tot zeker tien à twaalf jaar na de oogst.

Druivenrassen

100% Sangiovese

Onderscheidingen

2018	Perswijn - juli 2023: 16/20 punten | Goed tot zeer goed | Zacht, rijpe tannine, vlezig fruit, goede lengte
2017	Gambero Rosso 2023: 2 van 3 glaasjes | Very good to excellent wine
2017	Vinous | Eric Guido - december 2021: 92/100 punten | Plenty of satisfaction for many years to come

Persoonlijke proefnotitie

Eduard Mol
WIJNHANDEL

Wijnhandel Eduard Mol
Huizerweg 120
1402 AJ Bussum
035-6911140
www.eduardmol.nl