

BRUNELLO DI MONTALCINO: MEHR SANGIOVESE GEHT NICHT

Nirgendwo wird der italienischen Parade-Rebsorte ein so großer Stellenwert eingeräumt wie im toskanischen Weinanbaugebiet Montalcino, der Heimat des Brunello. Je nach Höhenlage, Himmelsrichtung und Jahrgang danken es die Reben mit einem individuellen Charakter.

Stephan Burianek*

Es gibt wohl kein anderes Weinanbaugebiet auf dieser Welt, das dem Sangiovese eine dermaßen hohe Wertschätzung zukommen lässt wie Montalcino. Man versucht erst gar nicht, den Sangiovese mit anderen Rebsorten aufzupeppen, wie das etwa im nahen Chianti Classico üblich ist. Von den insgesamt 89 Appellationen in Italien, die Sangiovese beinhalten, ist nur für den Rosso di Montalcino und für den länger gereiften Brunello di Montalcino ein reinsortiger Sangiovese-Ausbau vorgeschrieben. Federführend für dieses Grundprinzip war das Weingut Biondi Santi, das bereits im 19. Jahrhundert reinsortigen Sangiovese für längere Zeit in den Fässern behielt und mit ihren besonders lagerfähigen Weinen seither große Erfolge feiert. Man mag es vor diesem Hintergrund kaum glauben, aber der Brunello ist ein relativ neues Phänomen: In den 1960er-Jahren betrug die Rebfläche gerade einmal 65 Hektar, und Winzer:innen waren rar. Der Boom setzte erst in den 1970er-Jahren ein, um das Jahr 2000 waren bereits etwa 1.300 Hektar ausgepflanzt, mittlerweile sind es fast dreimal so viel.



HANS EMPFIEHLT

Es muss nicht immer Brunello sein: Oftmals ist der vermeintlich „kleine Bruder“ Rosso di Montalcino fruchtbetonter und zugänglicher als die oft mächtigen und konzentrierten Brunelli. So auch bei Poggio di Sotto: Dieser Rosso verführt vom ersten bis zum letzten Schluck mit großer Souveränität, purer Eleganz und burgundischer Finesse. Es dominieren Noten von Schwarzkirsche und Zedernholz. Die Tannine sind fein und reif, sie umschweben die Frucht wie ein Seidenschleier. Dieser Bio-Wein strahlt eine große Lebendigkeit aus, aber auch einen wohldosierten Druck im Abgang mit Anklängen von dunkler Schokolade und Brombeeren. Unbedingt ein bis zwei Stunden dekantieren.

Tipp: Perfekt zu Pasta al Ragù vom heimischen Wild.

Poggio di Sotto Rosso di Montalcino DOC BIO 2019

0,75 L Montalcino, Toskana, Italien

 füllig & fruchtig

 noch 15 Jahre  16–18 °C

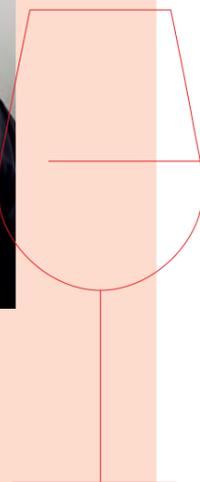
69,90 €

 Nur online erhältlich.





Hans Bergmann
Weinexperte INTERSPAR weinwelt



 Rarität

 99 Parker

 98 Falstaff



Biondi Santi Brunello di Montalcino Riserva DOCG 2016

0,75 L Montalcino, Toskana, Italien

 Feiner Duft nach Himbeeren und reifen Zwetschken, dazu Zedernholz, Blutorange und ein Hauch Feuerstein. Extrem saftig und ausgewogen, wirkt sehr pur und präzise. Endloser Abgang.

 Diesen Kultwein öffnet man am besten in einer kleinen Genießerrunde.

 herb & vielschichtig

 noch 20 Jahre  18 °C

599,00 €

 Nur online erhältlich.

Fattoria dei Barbi Brunello di Montalcino DOCG 2018

0,75 L Montalcino, Toskana, Italien

 Feines Bukett von roten Beeren, Hagebutte, Holunder und etwas Eukalyptus. Am Gaumen fruchtig, mit feiner Kräutervürze unterlegt, komplex mit gut integrierten Tanninen und langem Nachhall.

 Ein herrlicher Tropfen zu Wild mit Serviettenknödel und Ofengemüse.

 füllig & würzig

 noch 15 Jahre  18 °C

44,99 €

 QR-Code scannen und direkt bestellen. 



Ausgewogene Gaumenschmeichler

Auch geschmacklich hat sich Montalcino vor wenigen Jahrzehnten neu erfunden. Galt Brunello wegen seiner intensiven, an Leder und Teer erinnernden Aromen und dem hohen Tanningehalt früher noch als eher schwer zugänglich, spricht er heute eine viel breitere Fangemeinde an. Durch ihre ausgewogene Balance von Frucht und Komplexität sind die Weine zu gefragten Gaumenschmeichlern geworden. Um eine solche Komplexität und derart runde Tannine ins Glas zu bringen, haben sich die Weingüter in der Toskana rund um die pittoreske, mittelalterliche Hügelstadt Montalcino verpflichtet, ihre Weine erst nach einer behutsamen Reifephase von mindestens vier Jahren auf den Markt zu lassen, darunter 24 Monate im zumeist großen Holzfass und vier Monate Flaschenreife. Manche Weingüter geben ihren Weinen aber noch mehr Zeit.

In den toskanischen Weingütern verweist man oft auf die Gemeinsamkeiten zwischen ihrem Lokalheld und der Burgundersorte Pinot Noir: Beide Rebsorten weisen mittelkräftige Tannine mit einer markanten, für eine Lagerfähigkeit wichtigen Säure auf und ihre Farbe ist vergleichsweise hell. Vor allem aber spiegelt der Sangiovese ebenso wie der Pinot Noir sowohl den Boden als auch den Jahrgang wider. Das führt im Montalcino zu besonders vielseitigen Ergebnissen: Während der Norden des Weinanbaugebiets gut mit Niederschlag versorgt ist, wirkt an seiner südlichen Grenze der höchste Berg der südlichen Toskana, der Monte Amiata, gleichsam als Wolkenfänger. Dadurch werden die Weine aus dem nördlichen Montalcino in der Regel etwas frischer, jene aus dem wärmeren Süden reifer und kräftiger.



Zu Besuch in der Taverna dei Barbi

95
Parker94
Wine
Spectator

Casanova di Neri Brunello di Montalcino DOCG 2019

0,75 L Montalcino, Toskana, Italien



In der Nase dunkle Kirschen, Eichenholz, geröstete Gewürze und Rosenblätter. Am Gaumen präsentiert sich dieser Brunello di Montalcino balanciert, mit schöner Spannung und reifen Tanninen.



Ideal zu Tagliatelle mit toskanischem Wildschweinragout.



herb & vielschichtig



noch 15 Jahre



16–18 °C

59,90 €



Nur online erhältlich.

94
Falstaff92
Wine
Spectator96
Wine
Enthusiast

Lisini Brunello di Montalcino DOCG 2017

0,75 L Montalcino, Toskana, Italien



In der Nase intensiv nach reifen Maraska-Kirschen, Waldboden und dunklen Beeren. Ein sehr komplexer und vielschichtiger Italiener, der durchaus noch jugendlich wirkt, aber bereits jetzt ohne langes Dekantieren schön antrinkbar ist.



Entkorken Sie den Brunello zu einer langsam geschmorten Lammkeule.



herb & vielschichtig



noch 10 Jahre



16–18 °C

49,99 €



Nur online erhältlich.

93
Wine
Spectator90
Decanter

Frescobaldi CastelGiocondo Brunello di Montalcino DOCG 2019

0,75 L Montalcino, Toskana, Italien



Zu intensiven Brombeeraromen gesellen sich blumige Noten von Veilchen und Wildrosen. Am Gaumen würzig, großzügig und frisch, mit einem Hauch von Kakao und Muskatnuss. Sehr langer Abgang.



Perfekt zu einem Hirschsteak Cumberland mit Kartoffelkroketten.



herb & vielschichtig



noch 15 Jahre



15–18 °C

49,99 €



Nur online erhältlich.



Unterschiedliches Terroir

Hinzu kommt, dass sich die Böden im Montalcino mit ihrer Höhenlage ändern. In den Tälern wachsen die Reben auf lockeren Kiesböden, darüber verdichtet sich die Erde zu einem festen, kalkhaltigen Tonschichten-Boden, den man in Montalcino Galestro nennt (was man nicht mit dem gleichnamigen toskanischen Weißwein verwechseln sollte). Galestro speichert das Regenwasser aus dem Frühling bis in den heißen Sommer hinein und verschafft den Weinen eine mineralische Struktur. Weil zahlreiche Brunello-Produzenten ausschließlich Trauben aus ihren eigenen Weingärten aus dem Umfeld des jeweiligen Weinguts verarbeiten, zeigen Brunello-Verkostungen die vielfältigen Terroir-Unterschiede auf. Ein solches „Estate-Weingut“ ist beispielsweise die Tenuta CastelGiocondo aus dem Hause Frescobaldi, das sich im hügeligen Südwesten erstreckt. Der

Großteil der insgesamt 1.100 Hektar besteht aus Wald, der in den Sommer-nächten die Reben abkühlt. Hinzu bekommt der Westen von Montalcino sogar noch eine Brise vom 70 Kilometer weit entfernten Meer ab. Das Ergebnis sind besonders balancierte Weine mit einer druckvollen Frucht, einer schönen Würze, einer gut eingebundenen Säure sowie einem runden, langen Abgang. In herausragenden Jahren wird auch ein Riserva-Brunello produziert, der länger reift als vorgeschrieben und mit einer noch reiferen Frucht und noch mehr Konzentration punktet.

Tipp: Verkosten Sie den CastelGiocondo-Brunello neben einem Vertreter aus dem Norden, wie etwa Casanova di Neri, sowie einem aus dem Süden, wie beispielsweise Lisini.



Treten Sie ein und erleben Sie den historischen Flair des CastelGiocondo.

Das Castello Banfi thront majestätisch über den Weinbergen Montalcinos.

Brunello zum Bistecca

Alle sollen zum Steak trinken, worauf sie Lust haben. Manche schwören auf ein Bier, einige wenige bleiben dem Weißwein treu und ganz viele, darunter der Autor dieser Zeilen, entscheiden sich für einen Rotwein. Bei der Wahl von Letzterem steht man vor einem weiteren Entscheidungsbaum: Ein allzu kräftiger, extraktreicher Wein, wie man ihn etwa in der Neuen Welt oder mitunter auch im Bordeaux antrifft, könnte die Aromen des fein gebratenen Fleisches überlagern – zumindest dann, wenn man sich gegen eine deftige Sauce entscheidet. Brunello zum Bistecca sind hingegen ein echtes Dream-Team. Besonders bei medium-rare gebratenem oder gegrilltem Rindfleisch entfaltet Brunello seine ganze Klasse: Er balanciert die Röstaromen, unterstreicht die Fleischigkeit und sorgt für ein langes, harmonisches Finish. Ein Klassiker ist die Kombination mit Bistecca alla Fiorentina – ein dickes T-Bone-Steak vom Grill, nur mit Salz gewürzt und mit Olivenöl beträufelt. Dazu ein gereifter Brunello mit etwas Barrique-Note? Perfetto.

Mit dem Brunello di Montalcino des Castello Banfi macht man bei einer solchen Entscheidung alles richtig (geben Sie ihm nach dem ersten Schluck noch einige Minuten Luft): Die schöne Kirschfrucht, der zarte Veilchenduft und die Holznoten halten sich gut die Waage, die Würze am Gaumen macht ihn zum perfekten Pairing, und dass sein Abgang lange anhält, spricht zusätzlich für ihn.

Brunello di Montalcino ist ein Wein mit Kultstatus – und das aus gutem Grund. Es ist nicht nur ein Wein, sondern ein Ausdruck toskanischer Identität und Handwerkskunst, ein Wein mit unglaublich vielen Facetten und Charakter. Zudem reift Brunello wunderbar noch zehn bis 20 Jahre in der Flasche, es lohnt sich also, sich ein paar Flaschen mehr in den Keller zu legen.



Genießen Sie ein Glas Brunello zum Bistecca alla Fiorentina.



Banfi Brunello di Montalcino DOCG 2019

0,75 L Montalcino, Toskana, Italien

 Herrliche Aromenfülle nach vollreifen Kirschen, Lorbeer, Minze, Heidelbeeren und Cranberries. Am Gaumen ist dieser Brunello di Montalcino angenehm saftig, elegant und geschmeidig.

 Gönnen Sie sich ein Glas zu einem saftig gegrillten Bistecca alla Fiorentina.

 herb & vielschichtig

 noch 10 Jahre  18 °C

32,99 €

 QR-Code scannen und direkt bestellen. 

