



Brunello di Montalcino »Piaggione«

Podere Salicetti

2016, der große Jahrgang des Brunello. Ein mächtiger Wein mit wuchtiger Potenz. Francesco Leanza stört sich wie wir an seinen 14,9 Vol. %. Diese Kraft der Natur galt es im Keller so natürlich wie möglich zu zügeln. Wuchtiger und fülliger, dichter und geschmeidiger wirkt sein Jahrgang 2016 im Vergleich zum Vorgänger, keinesfalls aber wärmer oder gar heißer am Gaumen. Es ist erstaunlich, wie es manche Winzer schaffen, die Kraft der Natur so zu zähmen, daß man Sonne und Reife ahnt, nicht aber störend heiß am Gaumen wahrnimmt.

Francescos Jahrgang 2016 wirkt spürbar viskoser, dichter und voluminöser, doch auch er besitzt jene scheue Noblesse und vornehm kühle Ader, die all seine Weine auszeichnet. Warme Melancholie verströmt der Wein im Glas, herbstliche Noten, Kartoffelfeuer, heller Tabak, reife rote Früchte, Kaminfeuer, ein Wein, der das Wissen um Kälte braucht, um sein Feuer genüßlich zu entfalten. Wenn draußen die Wölfe ums Haus heulen, dann schlägt die Stunde für diesen großen Brunello. Dann geht er auf, dann legt er los, dann entfaltet er sein balsamisches Feuer, das die Seele berührt. Ein durch und durch emotionaler Wein, der große Gläser braucht und warme Nähe.

Seine dunkelrubinöse Farbe mündet in wilde Intensität im Bukett. Ätherisch dampft es da aus dem Glas. Man riecht mit Genuß, man inhaliert und die Gedanken machen sich auf die Reise, sie ahnen den Sommer mit entspannten Tagen im Zirpen der Zikaden. Wein als körperlicher Genuß. Dabei ist Francesco Leanzas Brunello des großen Jahrgangs 2016 kein schöner Wein im Sinne des Wortes. Seine Gerbstoffe sind weich und charmant, sie sind warm und kühl zugleich, aber sie sind auch etwas spröde und präsent; gerade dadurch aber sorgen sie für Trinkfluß und Frische im Mund. Es ist ein Wein, der Klischees vermeidet, der anders schmeckt, als man es erwartet, der überrascht und doch tiefgründig und ehrlich seine Herkunft vermittelt. Diesem Brunello nimmt man den Charakter ab, er beweist singuläre Persönlichkeit, steht für die Handschrift des Winzers, der zu den stillen im Lande gehört und sich viele Gedanken gemacht hat um die Interpretation seiner Herkunft. Ein Brunello, der intellektuell schmeckt und doch die Seele berührt. Uns fällt kein anderer Rotwein auf unserem Planeten ein, der so direkt und unweigerlich Emotionen auslöst. Gewiß, noch immer steht Cabernet Sauvignon für das Rotweideal schlechthin, er ist die weltweite Referenz für Rotweingeschmack. Doch ein Brunello wie dieser besitzt eine ganz persönliche Ausstrahlung, eine Identität, die einen packt oder eben auch nicht. Dieser Brunello jedenfalls paßt in keine Schublade, er entzieht sich schneller Beurteilung, er ist weder

Alkohol: 15,3 Vol %

Trinkbar ab: sofort

Optimale Reife: - 2036+

Restzucker: 0,9 g/l

Bewirtschaftung: Biologisch

Ausbau: Trad. Holzfass

Boden: Kalkmergel

Besonderes: Unfiltriert | ungeschönt |
zertif. ICEA

Dekantieren: Ja

Vergärung: Spontan | Naturhefe

Verschlussart: Naturkork

ManVuin®: 1

Schwefel: 1

Schönung: Keine

pH-Wert: 3,5

0,75l

ITR16251



www.weinhalle.de

schön noch gefällig, und doch fasziniert er vom ersten bis zum letzten Schluck. Ein Wein, auf den man Lust verspürt, weil er Lust schürt. Nicht immer, aber manchmal. Zu ganz bestimmten Gelegenheiten. Dann genießt man ihn auf andere Art. Es lebe das subjektive Weinerleben!