



**ZWEIFEL**

1898

## **BRUNELLO DI MONTALCINO BELPOGGIO**

DOCG Brunello di Montalcino  
Belpoggio  
2017



Ein Gut von 10 Hektaren, zur Hälfte mit Reben, zur Hälfte mit Olivenbäumen bestockt. Es liegt nur knapp 500 Meter von der Abtei Sant Antimo entfernt und bietet einen herrlichen Blick über das Tal der Orcio. Die Gegend profitiert von einem besonderen Mikroklima, und es ist hier wärmer und trockener als überall im Chianti-Gebiet. Nirgendwo sonst erreichen die Sangiovese Trauben eine grössere Reife und Konzentration. Mit Hilfe modernster Technik keltert das Gut daraus beeindruckende Brunelli. Seit 2005 ist Belpoggio im Besitz von Bellussi, das für seine hochklassigen Proseccchi bekannt ist.

Herkunft

Montalcino, Toscana

Traubensorten

100% Sangiovese

Vinifikation

temperaturkontrollierte Gärung, 24 bis 36 Monate Ausbau in Fässern von 30 und 40 hl Inhalt

Degustationsnotizen

würziger Beerenduft, am Gaumen kräftig, saftig, intensiv und lang

Geniessen zu

kräftigen Fleischgerichten wie Bistecca Fiorentina, Wild, gereiftem Käse

Auszeichnungen

Falstaff 91 Punkte

**Zweifel 1898 AG**

Regensdorferstrasse 20 | 8049 Zürich | 044 344 23 43 | hoengg@zweifel1898.ch