



SAUTER

WIJNEN



Caparzo 2017 Brunello di Montalcino DOCG

Kleur

Fraaie heldere scharlakenrode kleur met een mahonie gloed. De rijping op eikenhout heeft z'n sporen nagelaten op de kleur van de wijn.

Neus

Al direct bij de eerste confrontatie blijkt dat we hier te maken met wijn op niveau. Hoog niveau. Heel hoog niveau. De wijn heeft mogen rijpen op het allerbeste eikenhout en dat betaalt zich terug... Nobele houtexpressie (Madagascar-vanille, kokos, boenwas, pijptabak). Verder specerijen (kruidnagel, kaneel), zwarte thee en wat gestoofde rode vruchten. Ook tabaksblad en zelfs wat florale tonen

Smaak

De wijn maakt een voorzichtige entree in de mond, maar wanneer ze de gelegenheid krijgt om alle smaakpapillen te beroeren, dan gebeurt dat met verve. Heerlijke, wat rulle tanninestructuur. Zuren zijn wat minder dominant aanwezig dan bij kleine broer 'Rosso di Montalcino'. Gebalde kracht met een enorme mate van souplesse. Ingetogen en een voorbeeldige balans tussen fruit, tannines en zuren.

Vinificatie

Zeer zorgvuldige vinificatie. Na de handmatige oogst wordt het materiaal pneumatisch geperst en start de vergisting. Die neemt 7 dagen in beslag, op temperatuurgecontroleerde cuves (28 a 30 graden C.). Daarna blijft het sap nog 10-12 dagen in contact met de schillen voor extra extractie. Spontane malolactische vergisting op een temperatuur van 20-24 graden C. Daarna rijping gedurende 24 maanden op gebruikt eikenhout. Na botteling krijgt de wijn nog (tenminste) 4 maanden 'flesrust' op het domein.

Culinair

Gezien de verfijning van de wijn verdient dit zeer verfijnd tegenspel. Denk aan de magerste delen van lam en kalf, maar zeker ook klein haarwild. Ree zal in het seizoen gemakkelijk verkrijgbaar zijn; mocht uw slager/poelier aan gems kunnen komen, aarzel niet. Een betere combinatie is niet denkbaar.

Bruikbaar

2023

Houdbaar

2038

Alcohol percentage

13,5%

Inhoud

0,75