

ANDREA COSTANTI KOMMENTAR

Brunello 2003 (noch im Keller), erst 2008 im Verkauf

Bewertung des Konsortiums: 4 Sterne

Kommentar: besonders heißer und trockener Jahrgang, Erntebeginn 10. September. Früheste Ernte in der Geschichte des Weingutes Costanti. Ein großer Wein aber nicht unbedingt für extrem lange Lagerung geeignet.

Brunello 2001 Riserva

Bewertung des Konsortiums: 4 Sterne

Kommentar: sehr ausgeglichener Saisonverlauf, Trauben mit perfekter Balance zwischen Säure- und Zuckergehalt. Ernte Ende September. Das Niveau der Weine 2001 aus Montalcino ist höher einzustufen als die Bewertung des Jahrgangs. Die Riserva 2001 Costanti eignet



sich für lange Lagerung.

Brunello 2000

Bewertung des Konsortiums: 3 Sterne

Kommentar: sehr heißer Sommer, vereinzelte Niederschläge Ende August. Ernte Ende September. Früh trinkreife Weine, nicht zu langes Lagerpotential.

Brunello 1997

Bewertung des Konsortiums: 5 Sterne

Kommentar: ein historischer Jahrgang in Montalcino, gilt als größter Jahrgang des 20. Jh. Eine Lehrbuch-Saison, Trauben mit großer Struktur und Balance. Ernte Mitte September. Die Riserva ist immer noch als sehr jung zu betrachten und wird sich erst nach weiterem Ausbau in der Flasche mit ihrem ganzen Bouquet entfalten. Ein Wein für extrem lange Flaschenlagerung.



Brunello 1995

Bewertung des Konsortiums: 5 Sterne

Kommentar: Es handelt sich um den einzigen großen Jahrgang ohne vorzeitige Ernte, dank kühler und regnerischen Witterungsbedingungen im August und Anfang September. Nach der ersten September-Woche war der weitere Saisonverlauf ausgezeichnet mit abschließender Ernte Mitte Oktober.

Brunello 1988 Riserva

Bewertung des Konsortiums: 5 Sterne

Kommentar: Einer der 5 Sterne Jahrgänge aus den achtziger Jahren mit sehr guter Ernte zu Ende September. Die Riserva zeigt eine schöne Reife, die mit ihrem würzigen Bouquet – typisch für Brunello großer Jahrgänge - noch ein langes Leben in der Flasche verspricht.



Jahrgang	2000
Rebsorte	100% Sangiovese "Brunello"
Alkohol	13,64%
Zuckerfreier Extrakt	33,60
Gesamtsäure	5,81
Schweflige Säure	0,60
Erntedatum	Erste wochen im Oktober 2000
Fermentation	Die Gärung auf der Maische findet für 2 Wochen in Edelstahlbehältern statt.
Ausbau	48 Monate: 18 Monate in Tonneaux und 18 Monate in Fässern aus Slawonischer Eiche und dann weitere 12 Monate in der Flasche.