



## **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.*



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