



*Der Brunello La Gerla ist wegen seiner besonderen Eleganz und Gefälligkeit bekannt und geschätzt. Er ist außergewöhnlich duftig, besitzt einen weichen und samtigen Geschmack und wird mindestens 8 Monate auf der Flasche verfeinert, bevor er in den Handel gelangt.*



<b>Klassifizierung</b>	Brunello DOCG
<b>Jahrgang</b>	2013
<b>Rebsorte</b>	Sangiovese Grosso - Brunello
<b>Lage der Weinberge</b>	Hanglage auf 270-320 m.ü.d.M
<b>Reberziehungssystem</b>	Kordonerziehung
<b>Durchschnittsalter der Reben</b>	25 Jahre
<b>Bewirtschaftungsmethoden</b>	Intensiver Rebschnitt, Produktionsbegrenzung auf wenige Trauben pro Stock, manuelle Lese und Auswahl der Trauben am Selektionstisch.
<b>Weinbereitung</b>	Sanftes Pressen der Trauben, Temperaturkontrolle (30°C) bei der Gärung auf der Maische (15 Tage), zweimaliges Umfüllen im Jahr, langsame Flaschenabfüllung mit Wechselrichter in sterilem Ambiente.
<b>Alkoholgehalt</b>	13,50%
<b>Gesamtsäure</b>	5,30
<b>Gesamt-Trockenextrakt</b>	29,00
<b>Polyphenole</b>	3100
<b>Ausbau</b>	4 Jahre – davon 3 in 50-100 hl großen Fässern aus slawonischer Eiche
<b>Verfeinerung auf der Flasche</b>	8 Monate, bevor der Wein auf den Markt kommt
<b>Durchschnittliche Jahresproduktion</b>	40.000 Flaschen à 0,75lt
<b>Lagerfähigkeit</b>	10 Jahre
<b>Flaschentyp</b>	Bordeaux, 600 g schwer
<b>Farbe</b>	Rubinrot mit Tendenz zu Granatrot.
<b>Geschmack</b>	Trocken, warm, samtig, harmonisch, körperreich und kraftvoll.



## Duft

ätherisch mit Noten von Veilchen und Iris, erinnert an die kleinen Waldbeeren im Unterholz.

## Speisenanbindung

Rotes Fleisch, bevorzugt Wild.  
Servierempfehlung: Die Flasche mindestens 24 Stunden vorher bei Zimmertemperatur aufrecht stellen, eine Stunde vorher entkorken und aus dem Dekanter servieren.