



Ein kühler Klassiker – Brunello Jahrgang 2014 Ankunfts-offerte Pieve Santa Restituta di Gaja

Der Jahrgang 2014 hat leider keinen guten Leumund; er hat den Winzern alles abverlangt. Aber bei großartigen Winzern wie Angelo Gaja sind es häufig genau jene Jahrgänge, die besonders spannend ausfallen. Es ist immer wieder interessant, wie die ganze Welt nach eleganten Weinen schreit, aber dann die kühleren Jahrgänge, die feingliedrige, elegante, geschliffene und mit Flaschenreife grandios aufspielende Jahrgänge möglich machen, schmäh. 2014 war ein solch kühler Jahrgang, der Sangiovese von großer Finesse und Tiefe hervorgebracht hat.

In 2014 wurde auf Grund der kleinen Erntemengen auf eine separate Abfüllungen der Einzellagen „Rennina“ und „Sugarille“ verzichtet. Wir freuen uns, Ihnen aus unserem Raritätenkeller eine kleine Menge, perfekt gereifter Flaschen anbieten zu können eines anderen Jahrganges anbieten zu können. 2008 war auch so ein kühleres Jahr, dessen Weine nun die wahre Größe erstklassiger Brunelli zeigen! Sangiovese, mit denen Sie sich abheben und Ihren Kunden etwas sehr besonders bieten können!

Angelo Gaja, einer der berühmtesten Winzer aus dem Piemont, widmet sich seit 1994 in der Toskana dem Sangiovese, der zweiten großen Rebsorte Italiens neben dem Nebbiolo. Gajas Ziel, auf dieser aus dem 5. Jahrhundert stammenden Pfarrei (Pieve, toskanisch: Kirche) Brunello von allerhöchster Qualität zu keltern, ist voll aufgegangen. Pieve Santa Restituta di Gaja ist mit 16 Hektar Rebfläche der kleinste Erzeugerbetrieb aus dem Hause Gaja. Angelo ließ es sich viel kosten, die Weinberge komplett auf Sangiovese umzustellen und den unterirdischen Keller perfekt auszustatten.

Leider stehen wegen sehr hoher Nachfrage nur sehr geringe Mengen zur Verfügung.



Ankunfts-offerte Brunello Jahrgang 2014

Konditionen: Es gelten unsere Allgemeinen Geschäftsbedingungen. Unser Angebot ist freibleibend und gilt nur solange der Vorrat reicht. Alle Preise verstehen sich zuzüglich der gesetzlichen Mehrwertsteuer. Die Auslieferung erfolgt voraussichtlich zeitnah nach Bestelleingang. Wegen der erfahrungsgemäß großen Nachfrage behalten wir uns eine Zuteilung vor. Bremen, im Februar 2019.

Wein	Jahrgang	Inhalt Liter	Farbe	Bestell-Nummer	Gebinde Einheit
Brunello di Montalcino	2014	0,75	●	46 68 11	6
Brunello di Montalcino Halbe	2014	0,375	●	46 68 12	12
Brunello di Montalcino Magnum	2014	1,50	●	46 68 15	1
Gereifte Lagenweine aus der Segnitz-Reserve					
Rennina - Brunello di Montalcino	2008	0,75	●	46 68 01	6
Sugarille - Brunello di Montalcino	2008	0,75	●	46 69 01	6

Bitte richten Sie Ihre Bestellung an Herrn Stefan Schwanz

Per Telefon: 0800-724-5862 Firma:
Per Fax: 02225-925-177 Adresse:
Per E-Mail: stefan.schwanz@segnitz.de

Adresse	Geschäftsführer	Banken
A. Segnitz & Co. GmbH Anne-Conway-Straße 4, 28359 Bremen Telefon: 0421 / 33062-100 Fax: 0421 / 33062-199	Heinz-Josef-Klaeren, Rudolf Knickenberg Handelsregister Bremen HRB 13316 Ust-IdNr.: DE 116639092 E-mail: segnitz@segnitz.de	Sparkasse Bremen, (BLZ 290 501 01) IBAN: DE65 2905 0101 0001 0789 63 Postbank Hamburg, (BLZ 200 100 20) IBAN: DE29 2001 0020 0003 2682 08 Steuernummer 46/203/02014 Internet: www.segnitz.de