

# Brunello di Montalcino



**Artikelnr.:**40010813

**Kellerei:** Cantina di Montalcino

**Qualität:** DOCG

**Anbaugebiet:** Toscana; Hügelgebiet im Territorium der Cantina di Montalcino

**Jahrgang:** 2013

**Inhalt:** 1500 ml

**Alc.:** 13,5%



**Artikelgruppe:** ROTWEIN

**Rebsorte:** Sangiovese 100%

**Farbe:** Dunkles, tief ausgeprägtes Kirschrot.

**Duft:** Die fruchtige Dominante ist von vordergründigen Wahrnehmungen der Nuancen von Brombeeren, Kirschen und Johannisbeeren geprägt, dazu etwas Veilchen und Flieder, insgesamt sehr vielschichtig.

**Geschmack:** Am Gaumen angenehme Fülle mit mächtig reifen Früchten, sehr würzig. Von charakteristischer, alkoholischer Wärme, mit harmonisch eingebundenen, potenten, aber doch weichen Tanninen.

**Serviovorschlag:** Ein Klassiker zu edlen Bratengerichten, vornehmlich zu Feder- und Haarwild. Eignet sich bestens zur Begleitung von ausgereiftem Käse wie Parmesan und toskanischem Pecorino.

**Temperatur:** 16 - 18°C

**Ausbau:** Holzfass

**Gesamtsäure:** k.A.

**Restzucker:** k.A.

**pH:** k.A.

## Technische Details

**Einheit:** FL

**Verpackung:** KARTON

**VE:** 6

**EAN:** k.A.

**EAN Karton:** k.A.

**Verschlussart:** k.A.

**Kartons pro Palette:** 77

**Kartons pro Lage:** 11

**Lagen pro Palette:** 7

## Bewertungen

**Berliner Wein Trophy:**

Gold Medaille



**Sonderauszeichn.:**

92 Punkte Luca Maroni