

Brunello di Montalcino



Artikelnr.:40012113

Kellerei: Cantina di Montalcino

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Toscana; Hügelgebiet im Territorium der Cantina di Montalcino

Jahrgang: 2013

Inhalt: 375 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.

Serviervorschlag: 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: 12

EAN: k.A.

EAN Karton: k.A.

Verschlussart: k.A.

Kartons pro Palette: 108

Kartons pro Lage: 18

Lagen pro Palette: 6

Bewertungen

Berliner Wein Trophy:

Gold Medaille



Sonderauszeichn.:

92 Punkte Luca Maroni