

Colombaiolo Brunello di Montalcino Riserva DOCG



Artikelnr.: A2BRU0DGRCOL16

Kellerei: Casisano

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Toscana; Montalcino, inmitten der Weinberge von Podere Casisano in einer der höchsten und qualitativ hochwertigsten Lagen in den Hügeln südöstlich von Montalcino

Jahrgang: 2016

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,0 %



Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 100 % Sangiovese Grosso

Farbe: Tiefes und intensives Rubinrot mit leichtem Granatschimmer.

Duft: Feine, aber komplexe Nase, in der sich die Frucht mit einer süßen Würze verbindet, die sich aus ihrer langen Reifung ergibt.

Geschmack: Am Gaumen intensive mit reifen und samtigen Tanninen. Hervorragende Balance zwischen Struktur und Eleganz. Der Abgang ist frisch und harmonisch.

Serviovorschlag: Sein kräftiger und dennoch eleganter Stil (resultierend aus seiner langen Reifezeit) macht ihn ideal für die Begleitung von reichhaltigen Gerichten wie rotem Fleisch, Schmorbraten und Wild, insbesondere wenn er mit Pilzen oder Trüffeln serviert wird.

Temperatur: 18 °C

Ausbau: Holzfass

Gesamtsäure: 5.58 g/l

Restzucker: 1.75 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8004645303207

EAN Karton: 8004645303269

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 72

Kartons pro Lage: 8

Lagen pro Palette: 9

Bewertungen

Decanter:

92 Punkte



James Suckling:

92 Punkte



Wine Spectator:

93 Punkte



Falstaff:

92 Punkte



Sonderauszeichn.:

91 Punkte Vinous