

Brunello di Montalcino DOCG



Artikelnr.:W01418

Kellerei: Poggio di Sotto

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Toskana; Castelnuovo dell'Abate, im Tal des Flusses Orcia, südöstlich gelegen von Montalcino

Jahrgang: 2018

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,0 %



Poggio di Sotto

Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 100 % Sangiovese Grosso

Farbe: Dunkles Granatrot.

Duft: Noten von wilden Kräutern, Zedernholz, Rosinen, Ingwer und auch etwas Minze. Mit der Zeit tauchen Noten von Backpflaumen, Tabak und Schokolade auf.

Geschmack: Ganz fein in der Art mit seidigen Gerbstoffen. Trotz seiner aromatischen Dichte äusserst feingliedrig und frisch.

Serviovorschlag: Perfekt zu Bistecca fi orentina, Filet, Gerichte mit Trüffeln oder Morcheln.

Temperatur: 16 - 18 °C

Ausbau: Für 12 Monate in Barriquefässern und weitere 28 Monate in Fässern aus slawonischer Eiche und mindestens 12 Monate Veredelung in der Flasche.

Gesamtsäure: k.A.

Restzucker: k.A.

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: KARTON

VE: 6

EAN: 8032568519078

EAN Karton: 68032568519070

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 80

Kartons pro Lage: 8

Lagen pro Palette: 10