Brunello di Montalcino DOCG

Artikelnr.:MO01619N

Kellerei: Cantina di Montalcino

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Toscana; Hügelgebiet im Territorium der Cantina di Montalcino

Jahrgang: 2019

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,0 %

CANTINA DI MONTALCINO

Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 100 % Sangiovese

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: 5.39 g/l

Restzucker: 0.49 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: FL

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8053610700008

EAN Karton: 8053610700015

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 100

Kartons pro Lage: 10

Lagen pro Palette: 10

Bewertungen

Berliner Wein Trophy: Gold

Mundus Vini: Gold

James Suckling: 94 Punkte