

Ugolforte Brunello di Montalcino Riserva DOCG



Artikelnr.:W22418

Kellerei: San Giorgio

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Toskana; Castelnuovo dell'Abate, im Südosten von Montalcino

Jahrgang: 2018

Inhalt: 750 ml

Alc.: 14,5 %



Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 100 % Sangiovese

Farbe: Rubinrot mit granatroten Reflexen.

Duft: Intensives Aroma, Frucht großzügiger Trauben und einer langen Mazeration, die Noten von dunklen Früchten und süßen Gewürzen bescheren.

Geschmack: Die Säure ist vom ersten Schluck an gut wahrnehmbar, ein grundlegender Pfeiler zur Unterstützung eines sehr bemerkenswerten, strukturierten Körpers mit dichten und intensiven Tanninen. Das lange, ausgewogene Finale hinterlässt am Gaumen Wohlbehagen aber auch Frische.

Serviervorschlag: Ausgezeichnet zu Wild, Wildschwein, Braten, Steak und reifen Bergkäse.

Temperatur: 16 - 18 °C

Ausbau: Holzfass

Gesamtsäure: 5.12 g/l

Restzucker: 1.40 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: k.A.

EAN Karton: k.A.

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 99

Kartons pro Lage: 11

Lagen pro Palette: 9

Bewertungen

Decanter:

92 Punkte



Robert Parker:

93 Punkte



Falstaff:

91 Punkte

