

# Vigna Spuntali Brunello di Montalcino DOCG



**Artikelnr.:** 0V120M075180000

**Kellerei:** Val di Suga

**Qualität:** DOCG

**Anbaugebiet:** Toscana; Maremma-Südseite im DOCG Montalcino-Gebiet, Weinberg Spuntali

**Jahrgang:** 2018

**Inhalt:** 750 ml

**Alc.:** 14,5 %

**VAL DI SUGA**  
INTERPRETI DEL TERRITORIO

**Artikelgruppe:** Rotwein

**Rebsorte:** 100 % Sangiovese

**Farbe:** Intensives Rubinrot, das mit dem Alter zum Granatrot neigt.

**Duft:** Komplex und sehr elegant mit großzügiger Frucht, balsamischen und würzigen Noten, sowie Schokolade.

**Geschmack:** Sehr ausgeglichen, mit viel Körper, extrem langer Abgang. Ein umfassender und kraftvoller Ausdruck des Sangiovese Grosso aus dem Süden von Montalcino.

**Serviervorschlag:** Ideal zu Braten, Gegrillten, Wild und mittelreifem Käse.

**Temperatur:** 18 - 20 °C

**Ausbau:** Holzfass

**Gesamtsäure:** 5.20 g/l

**Restzucker:** 0.10 g/l

**pH:** k.A.

## Technische Details

**Einheit:** Fl

**Verpackung:** Karton

**VE:** 6

**EAN:** 8000087124332

**EAN Karton:** 8000087124387

**Verschlussart:** Korken

**Kartons pro Palette:** 64

**Kartons pro Lage:** 8

**Lagen pro Palette:** 8

## Bewertungen

**Falstaff:**

96 Punkte

Falstaff

**Sonderauszeichn.:**

Gold The WineHunter, 5

Grappoli Bibenda