



Brunello di Montalcino DOCG

Talenti

Brunello mit Kultstatus

Beschreibung:

Die Trauben für diesen sortenreinen Sangiovese Grosso gedeihen an den südöstlichen und südwestlichen Hängen von Montalcino zwischen 250 und 400 Metern über dem Meeresspiegel. Nach der Vinifikation reift dieses Edelgewächs mindestens 24 Monate in 500-Liter-Fässern aus französischer Eiche sowie in großen Gebinden aus slawonischem Holz, bevor anschließend noch eine lange Verfeinerung in der Flasche folgt. Das Resultat ist ein großer toskanischer Rotwein mit reichem Bouquet, vollmundigem Charakter, intensivem Mundgefühl und elegant geschliffenen, süßen Tanninen.

Aromenprofil:

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montalcino

Alkoholgehalt: 14.5%

Artikelnummer: 1251618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Talenti

Herkunft: Italien
Ratings: Parker 93/100, Decanter 92/100, Jeb Dunnock 92/100, James Suckling 93/100, Vinous 93/100, Wine Spectator 92/100
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.