



## Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Il Poggione

Brunello von einem der besten und ältesten Weingüter Montalcinos.

### **Beschreibung:**

Brunello di Montalcino - eine Wein-Ikone Italiens. Erzeugt ausschließlich aus handgelesenen Sangiovese-Trauben im besten Teil Montalcinos. Il Poggione hat sicherlich maßgeblich dazu beigetragen, dass der

Brunello international bekannt wurde und weltweit große

Anerkennung bekommt. 30 Monate in Holzfässern gelagert, komplex, vollmundig und mit viel Charakter und Klasse. Gigantisches Reifepotenzial.

### **Aromenprofil:**

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Montalcino

**Ausbau:** im Stahltank

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2037

**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 1623119

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DCG**

Tenuta Il Poggione

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Parker 94+/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.