



Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta La Fuga, Ambrogio & Giovanni Folonari

Beschreibung:

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
Produzent:	Ambrogio & Giovanni Folonari
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1459120

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Tenuta La Fuga
Ambrogio & Giovanni Folonari

Herkunft: Italien
Ratings: Wine Enthusiast 94/100, Decanter 90/100,
Falstaff 92/100, James Suckling 91/100
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.