



2014 Brunello di Montalcino DOCG

Luce della Vite

Brunello aus bestem Hause

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbener Rand. Eine sehr aristokratische, Brunello-typische Nase mit Aromen von reifer Pflaumenfrucht, Walderdbeeren und etwas Zimtstange, dahinter Milkschokolade, Kakao und dezentes Vanille. Am Gaumen viel wunderbar entwickelte rote Frucht, die sich explosiv freisetzt und durch passende Röstaromen komplettiert wird; sehr fein abgestimmte Tannine, insgesamt ein komplexes Bild dieses Toskaners vermittelnd; eine zarte Mineralik im lange nachklingenden Finale. Für jetzt und später.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Luce
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Veronelli 94/100
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Traubensorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0201614

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Luce della Vite

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19.5/20, Veronelli 94/100
Traubensorte(en):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.