2017 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.
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.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Talenti
Bewertung(en):	
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1251617

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Talenti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Meinhardstraße 3, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de