



2012 I Palazzi

Brunello di Montalcino DOCG, Val di Suga

Brunello mit Genuss-Preis-Garantie

Beschreibung:

Harmonischer Brunello aus dem namhaften Weingut Val di Suga.

Degustationsnotiz:

Leichtes Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine Brunello-typische Nase nach reifer, roter Frucht, an Pflaumen, Himbeeren und etwas Anis erinnernd, dahinter sanfte Milkschokolade-Töne. Am Gaumen zeigt sich viel Eleganz, ausgedrückt durch reife Johannisbeeren, sanftes Vanille und einige Würznoten; die Tannine sind noch zeichnend, geben diesem Toskaner aber viel Rückgrat; von schöner Struktur und Aromadichte; langes, Potenzial aufzeigendes Finale. Ein feiner Preis-Genuss-Wert.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Tenimenti Angeli Val di Suga
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0796512

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

I Palazzi

Brunello di Montalcino DOCG
Val di Suga

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.