



2019 Brunello di Montalcino

Brunello di Montalcino Bio DOCG

Typ	Rotwein
Produzent	San Lorenzo
Ausbau	36 Monate
Ausschanktemperatur	18 °C
Alkoholgehalt	14.5 %
Traubensorten	Sangiovese
Grösse	75 cl
Artikelnummer	22501719

Degustationsnotizen

Dunkelgranatrot im Glas, grosszügig in der Nase, duftet er nach verwelkten Blumen, Gewürzen und reifen Früchten. Die Wirkung am Gaumen ist sofort sehr angenehm, mit einer guten Struktur und Tanninen von beispielhafter Extraktion. Schöner langer Abgang.

Passt zu

Geniessen Sie diesen Wein zu kräftigem dunklem Fleisch, gerne dry aged oder im Sommer auch vom Grill. Hervorragend auch geeignet zu gut gereiftem Käse.

Bemerkungen

Aus den besten Trauben von SanLorenzo und dem perfekten Zusammenspiel von Land, Reben und Weinkellerei entsteht dieser Brunello di Montalcino. Ein Wein von grosser Eleganz und Intensität, der sich im Laufe der Zeit von seiner besten Seite zeigt. Er wird in Stahlfässern gekeltert, dann über zwei Jahre in Holzfässern gelagert. Nach der Flaschenabfüllung ruht und reift dieser Wein nochmals mindestens vier Monate auf der Flasche. Nach fünf Jahren besitzt der Brunello di Montalcino eine Vielzahl von beeindruckenden Düften und Aromen.