

Brunello di Montalcino (Rotwein) 2018

CHF 94.00



Degustationsnotiz

Tiefes Rubin; charakteristisches, noch jugendliches Sangiovese-Bouquet; kraftvoll im Geschmack, stilvoll und mit intensiver Aromatik, perfekte Balance, äusserst feine Gerbstoffe, aussergewöhnliches Potential. Ein grosser Brunello, der hervorragend zu Schmor- und kräftigen Fleischgerichten passt. Mind. 1 Std. vor dem Konsum dekantieren. Ideal ab Ende 2023, haltbar bis mindestens Ende 2028.

Sortiment	Rotwein
Alkoholgehalt	14.5%
Traubensorte	Sangiovese
Jahrgang	2018
Traubenanteil	100% Sangiovese
Flaschengrösse	75 cl
Weingut	Azienda Agricola Casanova di Neri
Region	Toskana
Land	Italien
Zertifizierung	Konventionell