



Brunello di Montalcino DOCG 2016



Artikelnr.: 1105616

Hersteller: Argiano, Montalcino

Land: Italien

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2016

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Mergel, Lehm

Vinifizierung/Ausbau: 2 bis 3 Wochen Maischegärung im Edelstahlbottich. Insgesamt wird der Wein 4 Jahre gelagert, davon 2,5 Jahre in Eichenfässern.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 94

Falstaff: 93

James Suckling: 97

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: 47,20 EUR

Verkostnotiz

Rubingranat, in der Nase florale Akzente, Duft nach getrockneten Beeren, am Gaumen großartig strukturiert, intensiv und vollmundig, saftig, langer und anhaltender Abgang.