



Brunello di Montalcino DOCG - Pian delle Vigne 2013

Art. Nr.: 1233613

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2013

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2031

Bodentyp: Lehm, Kalk

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben wurden abbeert und sanft gepresst. Danach vergoren sie 12 bis 20 Tage in Stahlbehältern bei einer Temperatur von 27 °C. Anschließend kam der Wein in Eichenfässer, in denen er rund zwei Jahre gelagert wurde.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: üppig

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

Falstaff: 93

James Suckling: 94

Robert Parker: 92

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 55.30

Verkostnotiz

Intensives Granatrot, in der Nase blumige Noten, Nuancen von Vanille und Kakao, am Gaumen voll und samtig, feine Extraktsüße, zarte Erdbeernoten, mineralische und würzige Komponenten, ausgewogen und nachhaltig mit großem Potenzial!