



Brunello di Montalcino DOCG - Pian delle Vigne Magnum 2009

Art. Nr.: 1233709

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2009

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Lehm, Kalk

Vinifizierung/Ausbau: Die Trauben wurden abgebeert 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: dicht

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

James Suckling: 94

Robert Parker: 90

Wine Enthusiast: 92

Speiseempfehlung:

Kalb: Grillen/Braten

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 132.30

Verkostnotiz

Intensives Granatrot, in der Nase komplexes Bukett mit blumigen Noten und Nuancen von Vanille und Kakao, am Gaumen voll und samtig mit feiner Extraktsüße, zarte Erdbeernoten sowie mineralische und würzige Komponenten, ausgewogen und nachhaltig.