



Brunello di Montalcino DOCG Magnum 2013

Art. Nr.: 1105713

Hersteller: Argiano, Montalcino

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2013

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 14 %

Reife: bis 2028

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: 93

James Suckling: 96

Wine Spectator: 93

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 83.20

Verkostnotiz

Intensives Rubinrot mit Granatschimmer, in der Nase konzentriertes Bukett mit Aromen von roten und dunklen Beeren, würzig unterlegt, am Gaumen kraftvoll mit balancierter Frische, Kirsch- und Pflaumennoten, getragen von eleganten Tanninen - das Rückgrat eines jeden großen Brunello.