



Brunello di Montalcino DOCG Magnum 2017

Art. Nr.: 1105717

Hersteller: Argiano, Montalcino

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2032

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

Vinous by Antonio Galloni: 92

James Suckling: 94

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 1,5 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 94.40

Verkostnotiz

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