



Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Nuova 2015

Art. Nr.: 2858815

Hersteller: Azienda Agricola Casanova di Neri, Montalcino

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2015

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,5 %

Vinifizierung/Ausbau: 24 Tage inahltanks, 37 Monate Reifung in Eichenfässern, 12 Monate Reifung in der Flasche

Kategorie: Rotwein

Säure: 5,71 g

Süße: Trocken

Restzucker: 0,32 g

Bewertung:

Gambero Rosso: 3

James Suckling: 99

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 109.00

Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase dichtes Bukett aus Brombeeren, süßen Kirschen und rauchigen Noten, am Gaumen fruchtig, feines Tannin, harmonisch, langer Abgang.