



Brunello di Montalcino DOCG 2004

Art. Nr.: 1109604

Hersteller: Caparzo, Montalcino

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toscana

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2004

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,5 %

Bodentyp: Sandsteinboden

Vinifizierung/Ausbau: Ausbau: 3 Jahre in traditionellen Fässern aus slowenischer und französischer Eiche.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: üppig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,2 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1,6 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 91

James Suckling: 91

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 48.40

Verkostnotiz

Tiefes Granatrot, intensiv und brillant mit orangen Facetten, in der Nase ausgeprägtes Bukett nach Waldfrüchten und reifen Schwarzkirschen, würzige und florale Anklänge, am Gaumen kräftiger Körper, konzentriert, Beerenfrucht und zarte Orangennoten, samtige Tanninstruktur, sehr harmonisch, finessenreiche Stilistik, enorme Länge.