



Brunello di Montalcino DOCG 2015

Art. Nr.: 1109615

Hersteller: Caparzo, Montalcino

Jubiläumsedition: 50 Jahre

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2015

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2030

Bodentyp: Sandsteinboden

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

Kategorie: Rotwein

Säure: 5,1 g

Süße: Trocken

Restzucker: 0,6 g

Bewertung:

James Suckling: 95

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 43.60

Verkostnotiz

Tiefes Granatrot, in der Nase Waldfrüchte, reife Schwarzkirschen, würzige und florale Anklänge, am Gaumen kräftiger Körper, Beerenfrucht, zarte Orangennoten, samtige Tanninstruktur, sehr harmonisch, finessenreiche Stilistik, enorme Länge.