Brunello di Montalcino DOCG La Casa 2004

Art. Nr.: 1110004

Hersteller: Caparzo, Montalcino

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2004

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 14 %

Bodentyp: Sandsteinboden

Vinifizierung/Ausbau: 12 Monate in französischen Barriques und 24 Monate in französischen Eichenfässern von 30 Hektolitern.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: üppig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,29 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 93

James Suckling: 93

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis:

Verkostnotiz
Intensives Granatrot mit leichter Orangetönung, in der Nase kraftvolles, intensives Bukett, das an Waldfrüchte, Gewürze und Vanille erinnert, am Gaumen rassig, elegant und gut ausbalanciert.

VINORAMA Weinversandgesellschaft m.b.H
Wörgler Boden 13 – 15 | Wörgl | Austria
Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519