



Brunello di Montalcino DOCG La Casa 2017

Art. Nr.: 1110017

Hersteller: Caparzo, Montalcino

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2036

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

Süße: Trocken

Bewertung:

Falstaff: 95

James Suckling: 94

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 77.50

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.