





Hersteller: Caparzo, Montalcino

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2012

Rebsorte: Sangiovese Alkoholgehalt: 13,5 %

Reife: bis 2032

Bodentyp: Lehm, Sandstein

Vinifizierung/Ausbau: 3 Jahre in traditionellen Fässern aus slowenischer und französischer Eiche. Nach der Abfüllung bleibt der Wein noch 12 Monate im Keller, ehe er verkauft wird.

Kategorie: Rotwein Stilistik: Rot & gehaltvoll Geschmack: vielschichtig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 93

James Suckling: 92 Wine Enthusiast: 95 Wine Spectator: 94

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 74.20

CAPARZO

Brunello DI MONTALCINO

Granatrot, in der Nase kraftvolles Bukett, intensive Noten von Waldfrüchten, am Gaumen körperreich, sehr harmonisch mit langem, anhaltenden Abgang.

Email: info@vinorama.at | Web: www.vinorama.at | Telefon: +43 (0) 50 220 500 | Fax: +43 (0) 50 220 519