



# Rennina Brunello di Montalcino DOP 2018

Art. Nr.: 1143318

**Hersteller:** Gaja - Pieve Santa Restituta, Montalcino

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Montalcino

**Jahrgang:** 2018

**Rebsorte:** Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2030

**Bodentyp:** kalkreicher Lehm

**Vinifizierung/Ausbau:** Fermentation erfolgt für etwa 3 Wochen in Edelstahlfässern. Danach 24 Monate in traditionellen Holz- und Barriquefässern.

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** üppig

**Säuregeschmack:** Mild

**Süße:** Trocken

## **Bewertung:**

**James Suckling:** 96

## **Speiseempfehlung:**

**Lamm:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Käse:** Hart / Schnittkäse

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 194.00**

## **Verkostnotiz**

Tiefrote Farbe, in der Nase Noten von Waldfrüchten, Himbeere und Brombeere, Gewürze und blumige Düfte, am Gaumen gut eingebundene Tannine, lang anhaltender Abgang.