



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.