# Vignaferrovia Brunello di Montalcino DOCG Riserva 2016




Art. Nr.: 1510716

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Montalcino

**Jahrgang:** 2016

**Rebsorte:** Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2036

**Vinifizierung/Ausbau:** Die sorgfältige und genaue Auswahl der Trauben über eine grüne Selektion, die in der Vorreifephase mehrfach durchgeführt wurde, und ein recht günstiger klimatischer Verlauf sicherten, dass perfekt unversehrte und reife Früchte in die Kellerei gelangten. Nach dem Entrappen und schonenden Zerdrücken wurden die Beeren für die alkoholische Gärung in Inox-Edelstahltanks umgefüllt, in denen der Most für etwa drei Wochen im Kontakt mit den Schalen blieb. Anschließend verließ er den Edelstahl für einen Ausbau in Holz. Die langsame ausgewogene Entwicklung, die in kleinen 5 hl-Fässern einsetzte, um in F

**Kategorie:** Rotwein

**Süße:** Trocken

## Bewertung:

**Falstaff:** 97

**Wine Enthusiast:** 93

## Speiseempfehlung:

**Lamm:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Käse:** Hart / Schnittkäse

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 119.40**

**Verkostnotiz**
Intensives Rubinrot, in der Nase besticht er durch die exzellente Ausgewogenheit der Noten von reifer und kandierter roter Frucht in schöner Harmonie mit Anklängen an Schattenmorellen und zarten Tabakeindrücken. Am Gaumen verbinden sich angenehme Trinkbarkeit, Ausgewogenheit und Frische harmonisch und schenken lange geschmackliche Persistenz.

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