

Brunello di Montalcino DOCG

Facettenreich - hochwertig - klassisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-
buehler.ch

Herkunft

Italien

Produzent

Argiano

Jahrgang

2019

Flaschengrösse

75 cl

Alkoholgehalt

14.5%

Kulinarik

Lammrack, geschmortem
Rindsgeschnetzelten, reifem Käse

Rebsorte

Sangiovese Grosso

Verschlussstyp

Naturkork

Genussreife

ab 2023

Trinktemperatur

16 - 18°C

Artikelnummer

22551719

Ausbau

30 Mt. in slawonischen Eichenfässern



ÜBER DEN WEIN

In der südlichen Toscana wird einer der bekanntesten Weine der Welt, der Brunello di Montalcino, angebaut. Der lagerfähige Wein mit Ecken und Kanten verdankt seinen spannenden Charakter der Sangiovese-Grosso-Traube. Hierbei handelt es sich um eine Spielart des „Urtoskaners“, dem Sangiovese. Montalcino profitiert vom idealen Mikroklima. Der lange Vegetationszyklus, bzw. die ausgedehnte Reifezeit, sind auf die Höhenlage von 300 m ü. M. zurückzuführen. Die mässigen Niederschläge begünstigen eine bessere und gesündere Reifung der Trauben.

Gesamteindruck: Ein vielschichtiger Wein, präsent, klassisch und elegant mit Potenzial.

BESCHREIBUNG

Farbe

Farbe: Mittleres Granatrot, mitteldicht, zarte, typische Rotgoldreflexe, feiner Saum.

Aromatik

Aromatik: Intensives, facettenreiches Bukett, erdig/pilzig, Unterholz, reif-fruchtige Rumtopfnote, feiner Goût de Goudron, warme Ausbaunoten, röstig-würzig, nach Karamell und Lakritz.

Körper

Körper: Sehr langer Antrunk, präsente, opulente Rückaromen, ausgewogen und elegant, markante Struktur.



Mehr erfahren und jetzt bestellen
www.scherer-buehler.ch