

# Brunello di Montalcino DOCG

Facettenreich - hochwertig - klassisch



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-  
buehler.ch

## Herkunft

Italien

## Rebsorte

Sangiovese Grosso

## Produzent

Argiano

## Verschlusstyp

Naturkork

## Jahrgang

2019

## Genussreife

ab 2023

## Flaschengrösse

75 cl

## Trinktemperatur

16 - 18°C

## Alkoholgehalt

14.5%

## Artikelnummer

22551719

## Kulinarik

Lammrack, geschmortem  
Rindsgeschnetzelten, reifem Käse

## 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.

Lammrack, geschmortem Rindsgeschnetzelten, reifem Käse

## BESCHREIBUNG

### Farbe

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

### Aromatik

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

### Körper

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

### Gesamteindruck

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



Mehr erfahren und jetzt bestellen  
[www.scherer-buehler.ch](http://www.scherer-buehler.ch)