

# Brunello di Montalcino DOCG

Intensiv - klassisch - komplex



SCHERER & BÜHLER AG

Telefon +41 41 377 11 22

bestellungen@scherer-buehler.ch

## Herkunft

Italien

## Produzent

Argiano

## Jahrgang

2019

## Flaschengrösse

150 cl

## Alkoholgehalt

14.5%

## Kulinarik

Lammrack, geschmortem  
Rindsgeschnetzelten, reifem Käse

## Rebsorte

Sangiovese Grosso

## Verschlusstyp

Hochwertiger Naturkork

## Genussreife

ab 2021

## Trinktemperatur

16 - 18°C

## Artikelnummer

22551919

## Ausbau

Barrique / Foudre



## 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. Auch in den Sommermonaten sind die Nächte frisch. Diese Tatsache fördert die Aromabildung.

Gesamteindruck: Ein vielschichtiger Wein, mit grossem Potenzial - Generationenwein.

## BESCHREIBUNG

### Farbe

Farbe: Dichtes Granatrot, zarte, typische rot- goldene Reflexe.

### Aromatik

Aromatik: Intensives, facettenreiches Bukett, nach Pflaumen und Himbeeren, erdig/pilzig, warme Ausbaunoten, röstig- würzig, nach Karamell, Lakritz und Pfeffer noch Ausbaudominiert.

### Körper

Körper: Sehr langer Antrunk, präsente Rückaromen, markante, kräftige Statur mit bestechender Eleganz.



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