

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.

Lammrack, geschmortem Rindsgeschnetzelten, reifem Käse

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, präsenre Rückaromen, markante, kräftige Statur mit bestechender Eleganz.

Gesamteindruck

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



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