

2014 Brunello di Montalcino

Collosorbo DOCG

Typ	Rotwein
Qualitätsstufe	DOCG
Ausbau	36 Monate im grossen Eichenfass, 8 Monate in der Flasche
Ausschanktemperatur	Zu geniessen bei 15°C und wenn möglich etwa 2h vorher dekantieren
Trinkreif	Bester Trinkgenuss 2021-2028
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Sangiovese Grosso
Grösse	75cl
Artikelnummer	10120714

Bemerkungen

Der Brunello di Montalcino unterscheidet sich vom Rosso durch seine dreijährige Lagerung im Eichenfass. Dadurch erhält er seinen geschmeidigen und vollmundigen Körper.

Passt zu

Mit seinem gehaltvollen Charakter bietet er ein wunderbares Gegengewicht zu opulenten Fleischgerichten, wenn's etwas mehr kosten darf und die Ansprüche entsprechend hoch sind