

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Pietranera, Montalcino



Eigenschaft	Rotweine
Herkunft	Montalcino, Toscana
Traubensorte	100 % Sangiovese Grosso (Brunello)
Vinifikation	Ausbau während 36 Monaten in slowenischen Eichenfässern. Danach mindestens ein Jahr Flaschenreifung.
Farbe	Brillantes, sattes Rubinrot
Aroma	In der Nase ein Wechselspiel von gedörrten Pflaumen, getrockneten Rosen und einem leicht würzigen Holzbouquet.
Charakter	Am Gaumen erhaben, konzentriert und vollmundig. Ein grosser, komplexer und nuancenreicher Wein mit einem langen Finale.
Passt zu	Lammrücken, Wild, Entrecôte u.v.m.
Ausschanktemperatur	15°-18°C
Lagerfähigkeit	8-15 Jahre
Inhalt	75 cl