Brunello di Montalcino 2018

CHF 395.00 | 10 cl = CHF 7.90

Dieser Brunello verführt. Rubinrot mit Granatreflexen. Reiches und intensives Bouquet mit Noten von Veilchen und angenehmen Anklängen von Unterholz. Am Gaumen trocken, warm und samtig. Opulent, aber aussergewöhnlich elegant und lang.

Produzent	Altesino
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2018
Flaschengrösse	500 cl
Alkohol	14.5 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2033 - 2043
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	320718
Passt zu	gereiftem Käse, Braten, Wild, Rind
Bewertungen	James Suckling 95/100 Robert Parker 93/100 Antonio Galloni (Vinous) 92/100 Decanter 92/100

Vinifikation

Der Wein wird während mindestens 2 Jahren in Eichenfässern ausgebaut und lagert weitere 4 Monate auf der Flasche.

Geschichte

Das Weingut Altesino im Gebiet des Montalcino erstreckt sich auf einer Gesamtfläche von etwa 80 Hektar. Die 44 Hektar Rebflächen befinden sich in fünf, bezüglich Boden, Höhe und Lage verschieden Bereichen, so dass unabhängig vom saisonalen Verlauf eine ausgezeichnete Qualität garantiert werden kann.