



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 | Rind, Wild, Braten, gereiftem Käse |
| 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 verschiedenen Bereichen, so dass unabhängig vom saisonalen Verlauf eine ausgezeichnete Qualität garantiert werden kann.

