



Brunello di Montalcino Riserva 2012

CHF 99.00 | 10 cl = CHF 13.20

Glänzendes, sattes Rubinrot mit feinem Granatschimmer. Sehr klare und fruchtbetonte Nase, wirkt frisch, nach Himbeere und dunkler Kirsche, im Hintergrund Blutorange mit Lakritze und Rose. Rund und geschmeidig in Ansatz und Verlauf, griffiges Tannin mit feinem Schmelz, breitet sich satt aus, im Finale schöner Druck. Fesselnder Wein!

Produzent	Altesino
Kategorie	Rotwein
Land	Italien
Region	Toskana
Klassifizierung	DOCG
Jahrgang	2012
Flaschengrösse	75 cl
Alkohol	15.0 %
Trinktemperatur	16° - 18°
Lagerfähigkeit	2032 - 2042
Traubensorten	Sangiovese
Allergie-Infos	enthält Sulfite
Artikelnummer	2011562
Passt zu	Grilladen, Wild, Käse, Braten
Bewertungen	Wine Spectator 98/100 Robert Parker 93/100 Antonio Galloni (Vinous) 94/100 Decanter 92/100



Vinifikation

Der Wein wird während mindestens drei Jahre lang in Fässern aus slawonischer Eiche ausgebaut wird. Eine zusätzliche Reifung in Flaschen erfolgt für mindestens 6 Monate, bevor der Wein auf den Markt gebracht wird.

Geschichte

Dieser besondere Wein in limitierter Auflage wird nur in spektakulären Jahrgängen und in kleinen Mengen aus 100% Sangiovese Grosso-Trauben hergestellt, die von Hand in den Weinbergen von Altesino, Macina, Pianezzone und Castelnuovo dell'Abate gelesen werden. Dieser Riserva wird nur in den besten Jahren in sehr begrenzten Mengen hergestellt.

