

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG M.O.

<b>LAND;</b>	ITALIEN
<b>HERKUNFT;</b>	TOSCANA
<b>PRODUZENT;</b>	ARGIANO <a href="http://www.argiano.net">HTTP://WWW.ARGIANO.NET</a>
<b>TRAUBENSORTE;</b>	SANGIOVESE
<b>ALKOHOL;</b>	14% VOL.
<b>VINIFIKATION;</b>	MINDESTENS 12 MONATE IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES UND 12 MONATE IN BOTTICHEN AUS SLOWENISCHER EICHE
<b>WEINTYP;</b>	KRAFTVOLLER, KONZENTRIERTER WEIN MIT OPULENTER STATUR, SPÜRBAREM ALKOHOL, SOWOHL AUSGEBAUT IM STAHLTANK ALS AUCH MIT DEUTLICHEM BARRIQUE-EINFLUSS, GERINGE, REIFE SÄURE LAGERPOTENTIAL 10 – 15 JAHRE
<b>PASST ZU;</b>	CURRYGERICHTE (LEICHTE SCHÄRFE), KURZGEBRATENES UND GEGRILLTES FLEISCH, SPARE RIPS, SCHMORGERICHTE, WILDGERICHTE, GEREIFTE HARTKÄSE (PARMEGIANO, REZENTER GREYERZER, REZENTER EMMENTALER, BERGKÄSE)

