
BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	TOSCANA
PRODUZENT;	ARGIANO HTTPS://WWW.ARGIANO.NET
TRAUBENSORTE;	SANGIOVESE
ALKOHOL;	14 % VOL.
VINIFIKATION;	SPONTANE FERMENTATION FÜR CA. ZWEI WOCHEN IN STAINLESS STEEL TANKS BEI KONTROLLIERTER TEMPERATUR. LEICHTE MACERATION DES INHALTSTOFFE. MALOLAKTISCHE GÄRUNG IN BETONTANKS. LAGERUNG FÜR 30 MONATE IN FÄSSERN AUS SLOWENISCHER EICHE VERSCHIEDENER GRÖSSE
WEINTYP;	FARBE: MITTLERES GRANATROT, MITTELDICHT, ZARTE, TYPISCHE ROTGOLDREFLEXE. AROMATIK INTENSITÄT: INTENSIVES, FACETTENREICHES BUKETT, ERDIG/PILZIG, FEINER GOÛT DE GOUDRON, WARME AUSBAUNOTEN, RÖSTIG-WÜRZIG, NACH KARAMELL, LAKRITZ UND NELKE, NOCH AUSBAU DOMINIERT. KÖRPER: SEHR LANGER ANTRUNK, PRÄSENTE, PRÄSENTE RÜCKAROMEN, MARKANTE STRUKTUR, WIRKT NOCH SEHR ROBUST QUALITÄT: EIN VIELSCHICHTIGER WEIN, MIT GROSSEM POTENZIAL
PASST ZU;	LAMMRACK, GESCHMORTEM RINDSGESCHNETZELTEN, REIFEM KÄSE

