



Brunello di Montalcino DOCG Tenuta Nuova 2017

Art. Nr.: 2858817

Hersteller: Azienda Agricola Casanova di Neri, Montalcino

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2017

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 15 %

Vinifizierung/Ausbau: 24 Tage in Stahltanks, 37 Monate Reifung in Eichenfässern, 12 Monate Reifung in der Flasche

Kategorie: Rotwein

Süße: Trocken

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 96

Falstaff: 96

James Suckling: 94

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 132.30

Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase dichtes Bukett aus Brombeeren, süßen Kirschen und rauchigen Noten, am Gaumen fruchtig, feines Tannin, harmonisch, langer Abgang.