



## Brunello di Montalcino DOCG 2004

Art. Nr.: 1109604

**Hersteller:** Caparzo, Montalcino

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Montalcino

**Jahrgang:** 2004

**Rebsorte:** Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 13,5 %

**Bodentyp:** Sandsteinboden

**Vinifizierung/Ausbau:** Ausbau: 3 Jahre in traditionellen Fässern aus slowenischer und französischer Eiche.

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** üppig

**Säuregeschmack:** Mild

**Säure:** 5,2 g

**Süße:** Trocken

**Restzucker:** 1,6 g

### **Bewertung:**

**Robert Parker Wine Advocate:** 91

**James Suckling:** 91

### **Speiseempfehlung:**

**Lamm:** Geschmort/Gedünstet

**Gemüse/ Pasta:** Pasta/ Risotto

**Käse:** Hart / Schnittkäse

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis: € 48.40**

### **Verkostnotiz**

Tiefes Granatrot, intensiv und brillant mit orangen Facetten, in der Nase ausgeprägtes Bukett nach Waldfrüchten und reifen Schwarzkirschen, würzige und florale Anklänge, am Gaumen kräftiger Körper, konzentriert, Beerenfrucht und zarte Orangennoten, samtige Tanninstruktur, sehr harmonisch, finessenreiche Stilistik, enorme Länge.