



Brunello di Montalcino DOCG La Casa 2004

Art. Nr.: 1110004

Hersteller: Caparzo, Montalcino

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Toskana

Gebiet (Betriebssitz): Montalcino

Jahrgang: 2004

Rebsorte: Sangiovese

Alkoholgehalt: 14 %

Bodentyp: Sandsteinboden

Vinifizierung/Ausbau: 12 Monate in französischen Barriques und 24 Monate in französischen Eichenfässern von 30 Hektolitern.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & gehaltvoll

Geschmack: vielschichtig

Tannin: üppig

Säuregeschmack: Mild

Säure: 5,29 g

Süße: Trocken

Restzucker: 1 g

Bewertung:

Robert Parker Wine Advocate: 93

James Suckling: 93

Speiseempfehlung:

Lamm: Geschmort/Gedünstet

Gemüse/ Pasta: Pasta/ Risotto

Käse: Hart / Schnittkäse

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 78.90

Verkostnotiz

Intensives Granatrot mit leichter Orangetönung, in der Nase kraftvolles, intensives Bukett, das an Waldfrüchte, Gewürze und Vanille erinnert, am Gaumen rassig, elegant und gut ausbalanciert.