



## Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne 2018

**Art. Nr.:** 1233618

**Hersteller:** Marchesi Antinori, Firenze

**Land:** Italien

**Region (Betriebssitz):** Toskana

**Gebiet (Betriebssitz):** Montalcino

**Jahrgang:** 2018

**Rebsorte:** Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 14,5 %

**Reife:** bis 2036

**Bodentyp:** Lehm, Kalk

**Vinifizierung/Ausbau:** Alkoholische Gärung in Inox-Edelstahltanks, Mazeration dauerte 15 Tage bei 28°C, Ausbau in Eichenbarriquefässern und 2 Jahre im großem Holz, Verfeinerung in der Flasche

**Kategorie:** Rotwein

**Stilistik:** Rot & gehaltvoll

**Geschmack:** vielschichtig

**Tannin:** üppig

**Säuregeschmack:** Mild

**Süße:** Trocken

**Bewertung:**

**Falstaff:** 94

**Speiseempfehlung:**

**Kalb:** Grillen/Braten

**Flaschengröße:** 0,75 Liter

**Verschluss:** Naturkork

**Einzelflaschenpreis:** € 56.10

### Verkostnotiz

Intensives Granatrot, in der Nase rote Frucht, Anklänge von Tabak und Gewürze wie Vanille, Zimt, Nelken und Kardamom, am Gaumen weiche, seidige Tannine, hervorragende Frische, elegant.