



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.