

# Borgo Scopeto e Caparzo Srl.

## Brunello di Montalcino DOCG

### Caparzo



<b>Art.-Nr.:</b>	05903215
<b>Gebinde:</b>	1 x 1,50l Holzkruste
<b>Alkoholgehalt:</b>	13,5 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Brunello di Montalcino
<b>Anbauregion:</b>	Toskana (Toskana)
<b>Ausbau:</b>	im neuen und gebr. Barrique
<b>Dekantierzeit:</b>	120
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	36
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2014
<b>Klassifizierung:</b>	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garanzia
<b>Rebsorten:</b>	Sangiovese
<b>Säure:</b>	6.00 g/l
<b>Serviertemperatur:</b>	18
<b>Trinkreife:</b>	20
<b>EAN:</b>	8004012000838

#### Preise

**Holzkruste 69,00 € brutto**

Preis pro Liter: 46,00 €

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

#### Beschreibung

Traditionsreicher Wein aus den Weinbergen von Caparzo (Norden), La Caduta (Westen), il Cassero (Süden) und San Piero Caselle (Osten). Ein Brunello von einmaligem Stil, geprägt durch die Vielfalt der Mikroklimata. Farbe: Rubinrot, das beim reiferen Wein zu Granatrot neigt. Geruch: Eindringliches Bukett, sehr umfassend und vielfältig, erinnert an Waldfrüchte. Geschmack: Trocken, warm, zurückhaltend, harmonisch, mild und gleichzeitig herb, anhaltend. Passt zu: Braten, Grillfleisch und Fleischspießen, Wildfleisch, Schmorbraten, reifem Käse.

#### Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

