

Marchesi Antinori Srl

Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne Antinori



Art.-Nr.:	060234-18
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Anbauregion:	Toscana (Toscana)
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Dekantierzeit:	240
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	36
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2018
Klassifizierung:	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantita
Rebsorten:	100% Sangiovese
Serviertemperatur:	16
Trinkreife:	25

Preise

Flasche 59,90 € brutto

Preis pro Liter: 79,87 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

- Der Wein besticht durch seine intensive, rubinrote Farbe, die gar zum Granatrot tendiert.
- Das Bouquet ist groß angelegt und komplex mit blumigen Noten und Nuancen von Vanille und Kakao.
- Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur.

SERVIERVORSCHLAG:

Genießen Sie ihn zu geschmorten und gegrillten Fleischgerichten mit kräftigen Saucen.

WEINBEARBEITUNG:

Die alkoholische Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks statt. Danach wird der Wein 36 Monate in Barriques ausgebaut.

