2014 Brunello di Montalcino

Collosorbo DOCG

Type	Rotwein
Producer	Collosorbo
Quality classification	DOCG
Aging	36 Monate im grossen Eichenfass, 8 Monate in der Flasche
Temperature	Zu geniessen bei 15°C und wenn möglich etwa 2h vorher dekantieren
Mature	Bester Trinkgenuss 2021-2028
ABV	14 %
Grapes	Sangiovese Grosso
Size	75cl
Product number	10120714

Bemerkungen

Der Brunello di Montalcino unterscheidet sich vom Rosso durch seine dreijährige Lagerung im Eichenfass. Dadurch erhält er seinen geschmeidigen und vollmundigen Körper.

Passt zu

Mit seinem gehaltvollen Charakter bietet er ein wunderbares Gegengewicht zu opulenten Fleischgerichten, wenn's etwas mehr kosten darf und die Ansprüche entsprechend hoch sind