



## 2012 Brunello di Montalcino

Collosorbo DOCG

<b>Type</b>	Rotwein
<b>Producer</b>	Collosorbo
<b>Quality classification</b>	DOCG
<b>Aging</b>	36 Monate im grossen Eichenfass, 6 Monate in der Flasche
<b>Temperature</b>	Zu geniessen bei 15°C und wenn möglich etwa 2h vorher dekantieren
<b>Mature</b>	Bester Trinkgenuss 2019-2026
<b>ABV</b>	14 %
<b>Grapes</b>	Sangiovese Grosso
<b>Size</b>	150cl
<b>Product number</b>	10121512

### Bemerkungen

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

### 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.