



2014 Brunello di Montalcino

Collosorbo DOCG

tipologia	Rotwein
produttore	Collosorbo
Denominazione	DOCG
affinamento	36 Monate im grossen Eichenfass, 8 Monate in der Flasche
temperatura di servizio	Zu geniessen bei 15°C und wenn möglich etwa 2h vorher dekantieren
pronto da bere	Bester Trinkgenuss 2021-2028
gradazione alcolica	14 %
vitigni	Sangiovese Grosso
dimensione	75cl
numero di articolo	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