



## 2014 Brunello di Montalcino Collosorbo DOCG

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Produzent</b>	Collosorbo
<b>Qualitätsstufe</b>	DOCG
<b>Ausbau</b>	36 Monate im grossen Eichenfass, 8 Monate in der Flasche
<b>Ausschanktemperatur</b>	Zu geniessen bei 15°C und wenn möglich etwa 2h vorher dekantieren
<b>Trinkreif</b>	Bester Trinkgenuss 2021-2028
<b>Alkoholgehalt</b>	14 %
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese Grosso
<b>Grösse</b>	75cl
<b>Artikelnummer</b>	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