



2012 Brunello di Montalcino

Collosorbo DOCG

Typ	Rotwein
Produzent	Collosorbo
Qualitätsstufe	DOCG
Ausbau	36 Monate im grossen Eichenfass, 6 Monate in der Flasche
Ausschanktemperatur	Zu geniessen bei 15°C und wenn möglich etwa 2h vorher dekantieren
Trinkreif	Beste Trinkgenuss 2019-2026
Alkoholgehalt	14 %
Traubensorten	Sangiovese Grosso
Grösse	150cl
Artikelnummer	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.