



## 2021 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, 6 Monate in der Flasche
<b>Ausschanktemperatur</b>	Zu geniessen bei 15°C und wenn möglich etwa 2h vorher dekantieren
<b>Trinkreif</b>	Beste Trinkgenuss 2026-2033
<b>Alkoholgehalt</b>	15 %
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese
<b>Grösse</b>	150cl
<b>Artikelnummer</b>	10121521

### 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.