



## Brunello di Montalcino DOCG



Le Macioche



Italien  
Toskana Montalcino



trocken



100% Sangiovese Grosso



95 Punkte Wine Spectator

94 Punkte James Suckling

94 Punkte Robert Parker

### Artikelbeschreibung

Dieser brillant rubinrote Brunello öffnet sich mit eleganten Aromen von Pflaumen und getrockneten Kirschen. Erkennbar sind zudem erdige Noten, frischer Wacholder und weißer Moschus. 30 Monate im Fass gereift, punktet er mit einem reinen, saftigen Geschmack, wunderbar seidigen Tanninen und einem lang anhaltenden Finish.



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

sehr gut  
20-25 Jahre

### Herkunft

Erweiterte Qualitätsstufe	Brunello di Montalcino
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

### Farbe, Geschmack & mehr

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 30 Monate

### Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8028003002007

### Analyse

Alkoholgehalt	14.5 %Vol
---------------	-----------

### Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	AZIENDA AGRICOLA LE MACIO- CHE SRL 53024 Montalcin