



20622216 | 2016

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

-  Le Macioche
-  Italien
Toskana Montalcino
-  trocken
-  100% Sangiovese Grosso
-  96 Punkte Wine Spectator
94 Punkte Robert Parker

Artikelbeschreibung

Aus mindestens 25 Jahre alten Weinreben reift der Wein nach langer Gärung in Edelstahltank noch mindestens 5 Jahre in französischen Holzfässern und weitere 12 Monate auf der Flasche. Mit überraschender Frische und langem Finish präsentiert er sich mit einem Bouquet mit Anflügen von Leder, Tabak, Kaffee und Pflaumenkompott.



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

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 60 Monate in Flaschenreifung 12 Monate

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8028003002045

Analyse

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

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg