









22045817 | 2017

Brunello di Montalcino DOCG

-  Argiano
-  Italien
Toskana Montalcino
-  trocken
-  100% Sangiovese Grosso
-  94 Punkte James Suckling
-  93 Punkte Robert Parker



Artikelbeschreibung

Eine unglaubliche Eleganz sowie die satte rubinrote Farbe sind kennzeichnend für den Brunello von Argiano. Er zeigt eine erdige Nase sowie duftige Anklänge von Kirsche und roten Früchten, dazu ein leichtes Aroma von würzigem Balsamico. Am Gaumen ist er perfekt ausgewogen und generös mit samtigen Tanninen.



Karaffieren

3 Stunden vor Genuss öffnen



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 30 Monate

Artikeldaten

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8022931502172 68022931502174

Analyse

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

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Inverkehrbringer	Argiano S.p.a 53020 Montalcino (Siena)