



22045818 | 2018

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Argiano



Italien
Toskana Montalcino



trocken



100% Sangiovese Grosso



94 Punkte James Suckling

92 Punkte Vinous – Antonio Galloni



ARGIANO
CANTINA DAL 1580

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

Qualitäts-Unterstufe	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	8022931502189 68022931502181

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

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



PRODUZENTEN-INFO

Südwestlich von Montalcino liegt das Weingut Argiano, ein palastartiger Landhauskomplex, der majestätisch über den Weinbergen der Umgebung thront. 1992 hat die Gräfin Noemi Marone Cinzano das Landgut, dessen Ursprünge auf das Jahr 1581 zurückgehen, übernommen. Unterstützt wurde sie von dem berühmten Önologen Giacomo Tachis. Unter seiner Regie kam zu dem Brunello von Argiano schnell der inzwischen berühmte Supertuscan Solengo hinzu.