

ANNATA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG



Villa Poggio Salvi



Italien
Toskana Montalcino



trocken



100% Sangiovese Grosso



92 Punkte James Suckling

90 Punkte Vinous – Antonio Galloni

ARTIKELBESCHREIBUNG

Intensiv rubinrot mit granatfarbenen Reflexen präsentiert sich dieser 30 Monate in slawonischer Eiche gereifte Brunello. Feine Noten von roten Früchten und Lavendel offenbart sein Duft. Im Geschmack ist er trocken, dennoch weich mit samtigen Tanninen und einem sehr langen, angenehmen Finale.



Karaffieren

3 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

gut
25-30 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	8053629461358 18053629461355

ANALYSE

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

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	V.P.S. Villa Poggio Salvi S.r.l. 53024 Montalcino (SI)