



22082817 | 2017

POMONA BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG CRU



-  Villa Poggio Salvi
-  Italien
Toskana Montalcino
-  trocken
-  100% Sangiovese Grosso
-  92 Punkte James Suckling

ARTIKELBESCHREIBUNG

Ein wahrer Cru, dessen Sangiovese Trauben auf einer Ausnahme-Parzelle gedeihen. Intensiv begrüßt er die Nase mit roten Fruchtaromen und Gewürzen. Am Gaumen körperreich und fesselnd mit eleganten Tanninen hervorgehend aus der 30 monatigen Lagerung in kleinen slowenischen Eichenholzfässern.



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	8053629461266 18053629461263

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)