









25913018 | 2018

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

*Pian  
delle  
Vigne*

-  **Pian delle Vigne**
-  **Italien**  
Toskana Montalcino
-  **trocken**
-  **100% Sangiovese Grosso**
-  **94 Punkte Wine Spectator**
-  **93 Punkte James Suckling**

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Der Wein besticht durch seine intensive, rubinrote Farbe, die zum Granatrot tendiert. Das Bouquet ist groß angelegt und komplex mit Noten von Kirschen und Himbeeren sowie Nuancen von Vanille und Kakao. Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur. Ein sehr ausgewogener Wein von äußerster Nachhaltigkeit.



**Karaffieren**

4 Stunden vor Genuss öffnen



**Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit**

mittel  
15-20 Jahre

### HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Brunello di Montalcino
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

### ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8001935000280 8001935000297

### ANALYSE

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

### INHALT UND NÄHRWERT

<b>Allergene und Zusatzstoffe</b>	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
<b>Angabepflichtige Inhaltsstoffe</b>	enthält Sulfite
<b>Inverkehrbringer</b>	MARCHESI ANTINORI S.p.A. 50123 Firenze



## **PRODUZENTEN-INFO**

Die Tenuta Pian delle Vigne liegt 6 km südwestlich von Montalcino. Das Gut umfasst 184 Hektar, davon 65 Hektar unter Reben. Das Gut ist seit 1995 Eigentum der Familie Antinori, dem Jahr der ersten Lese des Brunello Pian delle Vigne. Er ist eine ganz persönliche und tiefe Interpretation Marchese Antinoris von diesem Traditionswein. Die Tenuta verdankt ihren Namen einem typischen Bahnhof des 19. Jahrhunderts, der auf dem Gutsgelände nur wenige Schritte von den Weinbergen entfernt liegt. Die 65 Hektar Rebflächen, auf denen der Sangiovese (lokal „Brunello“ genannt) kultiviert wird, liegen in vorwiegend südwestlicher Ausrichtung. Die Böden, tendenziell ton- und kalkhaltig, verleihen dem Brunello Schmackhaftigkeit und Eleganz.