


Brunello di Montalcino DOCG Magnum

 Casale del Bosco


 Italien
Toskana

 trocken

 100% Sangiovese

Artikelbeschreibung

Der sortenreine Brunello (Sangiovese) aus Montalcino gilt als Aristokrat unter den Rotweinen Italiens. Mindestens zwei Jahre reift er im Fass, frühestens im fünften Jahr nach der Lese kommt er in den Handel. Silvio Nardi zählt zu seinen bekanntesten Erzeugern. Umso mehr, seit Tochter Emilia über Weinberge und Kellerei wacht. Umfassende Umbauarbeiten schufen Raum für ihre kreativen, konsequent qualitätsorientierten Ansprüche die auch im Brunello di Montalcino aus dem Nardi-Weingut Casale del Bosco unverkennbar zu spüren sind.

 Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

Herkunft

Qualitätsstufe DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

Farbe, Geschmack & mehr

Farbe Rot
Reifung im Barrique

Artikeldaten

Gebinde 1/1.500 l
Verschluss Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton 8003165022155
18003165022152

Analyse

Alkoholgehalt 13.5 %Vol

Inhalt und Nährwert

Allergene und Zusatzstoffe enthält keinerlei Ei-Allergene
enthält keinerlei Milch-Allergene

Inverkehrbringer Tenute Silvio Nardi
53024 Montalcino (Siena)