

CORTE PAVONE Brunello di Montalcino DOCG

Im Jahr 2017 blieben die Temperaturunterschiede zwischen Tag und Nacht signifikant, immer zwischen 12 und 15°C. Diese Bedingungen, kombiniert mit einer guten Belüftung, ermöglichten die Ernte gesunder und gut ausgereifter Trauben mit wichtigen organoleptischen Eigenschaften. Helles Rubinrot, frische kühle Nase mit Aromen nach Cassis und dunklen Beeren. Strukturierte Tannine mit einer angenehmen Säure. Ein Brunello mit enormer Saftigkeit. Der Allrounder mit Beständigkeit!

JG 2017 93/100 Punkte Parker, 93/100 James Suckling, 91/100 Punkte Decanter, 2/3 Gläser Gambero Rosso 2023

Erzeuger:	Tenuta Corte Pavone
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Rebsorte:	Sangiovese Grosso
Jahrgang:	2017
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + viele Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	Kaninchen mit Maronen und Pfifferlingen, Bistecca alla Fiorentina, reifem Käse
Artikel-Nr.	26940.17
Volumen	0,75l



Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-002
Schweflige Säure frei (mg/l)	12
Gesamtsäure (g/l)	6
Restzucker (g/l)	0
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	39
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	