## Weinpass



## FIORE DEL VENTO Brunello di **Montalcino DOCG Holzkiste**

Im Glas dunkles Rubinrot. In der Nase floral, fast leichtfüßig. Heller Tabak, Tonkabohnen, Süßkirschen und etwas Kolanuss. Am Gaumen feingliedrig, sehr gute Körnung der Tannine, eine sehr erfrischende, gleichzeitige aber schon reife Säurestruktur. Aromen von Waldbeeren, Kirschgelee, Kokos und dunkler Schokolade. Im Unterschied zum einfachen Brunello alles eine Spur eleganter und verspielter, dabei aber auch ungemein komplex und druckvoll, mit austrocknender Mineralität im Abgang. Lieferung in der 6er Holzkiste.

## JG 2018 94/100 Punkte Parker, 94/100 Punkte Suckling

Erzeuger: Tenuta Corte Pavone Anbaugebiet: Brunello di Montalcino

Rebsorte: Sangiovese Jahrgang: 2018 Temperatur: 16-18°C

Lagerzeit: jetzt + viele Jahre

Weinart: Rotwein Land: Italien

Qualität: Qualitätswein Geschmack: trocken

Vegan:

Passt zu:

Gebratener Rehrücken mit Quetschkartoffeln, Porterhouse-Steak vom Hirsch, reifem Käse

Artikel-Nr. 26943.18 Volumen 0.751

Weinanalyse	
kontrolliert durch	IT-BIO-002
Schweflige Säure frei (mg/l)	40
Gesamtsäure (g/l)	7,1
Restzucker (g/l)	0,4
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	93
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,5
Weinstil	Barrique

