

FIORE DEL VENTO Brunello di Montalcino DOCG Holzkiste

Im Glas dunkles Rubinrot. In der Nase floral, fast leichtfüßig. Heller Tabak, Tonkabohnen, Sübkirschen 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:	ja
Passt zu:	Gebratener Rehrücken mit Quetschkartoffeln, Porterhouse-Steak vom Hirsch, reifem Käse
Artikel-Nr.	26943.18
Volumen	0,75l



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