



Brunello di Montalcino Riserva gli Angeli 2018

DOCG, La Gerla

Type	Rotwein
Cépages	Brunello
Origine	Italien, Toskana
Producteur	La Gerla
Expansion	Reifung im grossen Holzfass und in gebrauchten Barriques
Spezifikation	Vegan
Température de service	16 bis 18 Grad Celsius
Prêt à boire	4 - 15 Jahre nach der Ernte
Teneur en alcool	14 %
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	35201718

Beschreibung

Dieser Ausnahmewein wird nur in den besten Jahren aus dem ältesten Weingarten von La Gerla gekeltert. Die Reben stehen gleich unterhalb der Kellerei und neben einer alten Kapelle, die den Engeln – gli angeli – gewidmet ist. Mit seinem weiten, komplexen Aromafächer, seinen ultrafeinen Tanninen, seiner Eleganz und ausserordentlichen Länge scheint dieser Brunello tatsächlich von den Engeln geküsst worden zu sein.

Passt zu

Rindsschmorbraten, Châteaubriand, Filet Wellington, Coq au vin,
Bistecca fiorentina, T-Bone-Steak, Wildgeflügel, Tagliatelle al tartufo