



Brunello di Montalcino Magnum mit Holzkiste 2018

DOCG, La Gerla

| | |
|----------------------------|-----------------------------|
| Typ | Rotwein |
| Traubensorten | Sangiovese |
| Herkunft | Italien, Toscana |
| Produzent | La Gerla |
| Ausbau | Reifung im grossen Holzfass |
| Spezifikation | Vegan |
| Ausschanktemperatur | 16 bis 18 Grad Celsius |
| Trinkreife | 5 - 10 Jahre nach der Ernte |
| Alkoholgehalt | 14.5 % |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Artikelnummer | 35015818 |

Beschreibung

Ein vornehmer, finessenreicher und eleganter Wein; zweifellos ein würdiger Vertreter der Toscana. Der ausladende Aromafächer zeigt den Duft von Pfingstrosen, von Backpflaumen, edlem Tabak, Weihrauch und Kräutern. Die feingeschliffenen Gerbstoffe und der edle Holzausbau sind perfekt eingebunden. Sein würzig-fruchtiger Geschmack bietet mit jedem Schluck langanhaltenden Genuss.

Passt zu

Lammrückenfilet an Kräuterjus, Rehrücken aus dem Ofen, Wildspezialitäten, Wildgeflügel, Risotto mit Steinpilzen