



## 2007 Rosso di Montalcino DOC

Monte Rosoli Pinino

Mittleres Rubin, granatrote Reflexe. Köstliches Sangiovese-Bouquet von Zwetschgen und Himbeeren, unterlegt von feinen, floralen Noten, ein Hauch gerösteter Haselnüsse auch. Saftig im Gaumen, Kirschen und eine subtile Würze, nach und nach sind auch Caramel und Vanille auszumachen, der lange Abgang bleibt in intensiver Erinnerung und erinnert an eine Hand voll frisch gepflückter Sommerbeeren.

**Bewertung:** Score 17/20

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2016

**Traubensorte(n):** Sangiovese

**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Toskana

**Winzer:** Pinino Az.Agr.

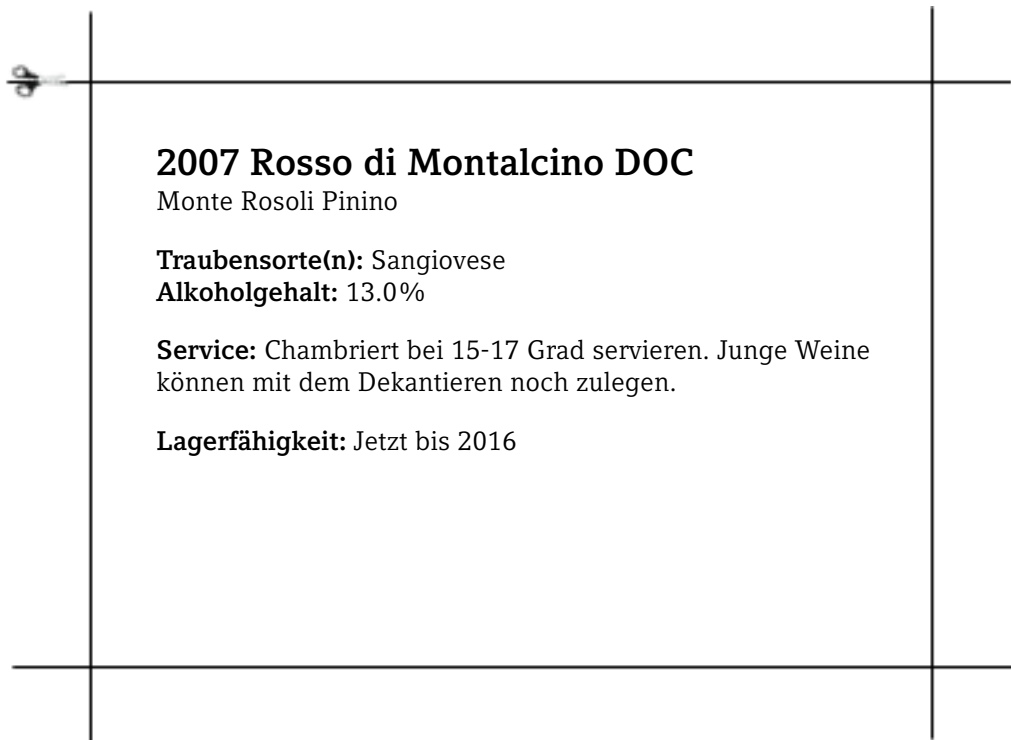
**Weintyp:** Kräftige Rotweine

**Passt zu:** Ragouts, Schmorbraten und Grilladen, aber auch zu Gemüseentöpfen, kräftigen Bohnen- und Linsensuppen sowie zu würzigen Käsen wie Pecorino.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2007 Rosso di Montalcino DOC**  
Monte Rosoli Pinino

**Traubensorte(n):** Sangiovese  
**Alkoholgehalt:** 13.0%

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2016