



Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Brunello in seiner schönsten Ausdrucksweise

Beschreibung:

Die Familie Fuligni besitzt in Montalcino rund 12 ha erstklassige Weinberge, die sich in Höhenlagen von 380 bis 450 Metern befinden. Diese Lagen sind optimal besonnt, gut belüftet und nach Nordosten ausgerichtet.

Aromenprofil:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Eine sehr subtile toskanische Nase, die an Aromen nach Kirschen und roten Johannisbeeren erinnert, dahinter sanfte Röstaromen und eine dezente Würze. Von viel Eleganz und Ausdruckskraft geprägter Gaumen, rotfruchtige Noten im Wechselspiel mit einer angenehmen Frische, nie aufdringlich wirkend, aber sehr präsent, etwas Caramel und Milkschokolade im Wechselspiel, sehr lange anhaltendes, präzises Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1281620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Herkunft:	Italien
Ratings:	Jeb Dunnock 97/100, James Suckling 95/100, Parker 94+/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.