



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Eredi Fuligni

Einzigartiger Brunello

Beschreibung:

"Dies ist eine einzigartige Kreation und ein sehr wertvoller Wein. Er ist einer der herausragenden Weine des Jahres". The Wine Advocate

Degustationsnotiz:

Jugendlich, strahlendes Rubinrot, in der Nase komplexe Aromatik von schwarzen Kirschen, Waldkräutern, edlen Gewürzen, Minze und Zedernholz. Am Gaumen elegant und raffiniert, wiederum bemerkenswert tief und mystisch.

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.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montalcino

Produzent: Eredi Fuligni

Ausbau: 30 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1281716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Eredi Fuligni

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 99/100, Decanter 98/100, J. Robinson 18/20, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 99/100, Wine Spectator 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt: 14.5%
Servier: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.