Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Vigna Le Macchiarelle, Fanti

Beschreibung:

Degustationsnotiz:
Baldassare Fanti kümmert sich mit grosser Hingabe um seine Weinberge und Olivenhaine. Er geniesst hohes Ansehen als Präsident des Konsortiums für den Brunello und den Rosso di Montalcino. Beraten vom Önologen Stefano Chioccioli verbessert er Schritt für Schritt seine Rebanlagen und ersetzt in seinem Keller systematisch die alten grossen Fässer durch Tonneaux (350 L Eichenfässer) und Barriquen.

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: Fanti
Alkoholgehalt: 15.0%
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Rebsorte(n): Sangiovese grosso
Artikelnummer: 1345016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Vigna Le Macchiarelle
Fanti

Herkunft:	Italien
Rebsorte(n):	Sangiovese grosso
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt:	15.0%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch