



2011 Brunello di Montalcino DOCG

Luce della Vite

Frescobaldis Erfolgs-Brunello

Degustationsnotiz:

Rubinrot, mit granatfarbenen Einschlüssen. Eine einladende und offene Nase nach gut gereiften Pflaumen, Preiselbeeren und Hagebuttengelee, die sie nach und nach im Glas entwickelt, ergänzt durch eine sanfte Würze und röstartige Komponenten. Eine ungemein elegante Sangiovese-Frucht offenbart sich am Gaumen, getragen von Aromen nach Himbeeren und roten Johannisbeeren, fein strukturiert und explosiv zugleich, viel Tiefe zeigend; die feinwürzigen Noten werden unterstützt durch Caramelnoten und Vanille, ein fantastisches Lagerpotenzial aufzeigend; langer und intensiver Abgang.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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

Region: Toskana

Subregion: Montalcino

Produzent: Luce

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 89/100, Falstaff 92/100

Herstellung: 24 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Traubensorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0201611

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Luce della Vite

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Score 19/20, Antonio Galloni 89/100, Falstaff 92/100
Traubensorte(en):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Herstellung:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.