



2018 Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Brunello in seiner schönsten Ausdrucksweise

Degustationsnotiz:

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.

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
Bewertung(en):	Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1281618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.