



2021 Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto, Eredi Fuligni

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten. Eine typische, sehr offene Sangiovesefrucht, an rote Kirschen und Waldhimbeeren erinnernd, etwas Lebkuchenwürze und Crème brûlée, sehr klar definiert und austrucksstark. Am Gaumen gefällt die ausgewogene Frucht und passende Frische, dezente Tannine von schöner Reife, druckvoll und feintexturiert; harmonische Toastignoten im mittellangen Finish.

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
Produzent:	Eredi Fuligni
Bewertung(en):	Score 18/20
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1281521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto
Eredi Fuligni

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.