



## 2013 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:**

Hell und saftig, vollgepackt mit Kirsch-, Erdbeer-, Blumen- und Mineralaromen. Linear in der Stilistik mit dicht gewebter Textur, aber sehr rein, mit einem langen, detailreichen Nachgeschmack, der alle Elemente perfekt zusammenbringt.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Eredi Fuligni
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.5/20
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese grosso
<b>Artikelnummer:</b>	1281713

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino**

Riserva DOCG  
Eredi Fuligni

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese grosso
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2040
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.