



2018 Brunello di Montalcino DOCG

Vallocchio, Fanti

Degustationsnotiz:

Der Brunello "Vallocchio" ist eine Neuheit im Portfolio von Fanti. Die Trauben stammen aus dem Herzen des Anwesens, südöstlich in einer Unterzone von Castelnuovo d'Abate. Der Wein zeigt eine wunderschöne, granatrote Farbe, das Bouquet betört mit herzhaften Noten von reifen Früchten, Leder, Feigen und Gewürzen. Er wirkt maskulin, komplex und intensiv und zeigt eine überraschend weiche Fülle am Gaumen.

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:	
Bewertung(en):	
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
Rebsorte(n):	Sangiovese grosso
Artikelnummer:	1345118

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Vallocchio
Fanti

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	
Rebsorte(n):	Sangiovese grosso
Trinkreife:	Jetzt bis 2037
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.