



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Eredi Fuligni

Un Brunello unique

Beschreibung:

"Il s'agit d'une création unique et d'un vin très précieux. C'est l'un des vins les plus remarquables de l'année". The Wine Advocate

Degustationsnotiz:

Jeune, d'un rouge rubis éclatant, le nez présente des arômes complexes de cerises noires, d'herbes des bois, d'épices nobles, de menthe et de bois de cèdre. La bouche est élégante et raffinée, à nouveau remarquablement profonde et mystique.

Accompagne idéalement:

Des vins de fêtes et de plaisir. A savourer autour d'une bonne table ou simplement devant la cheminée. Tout en finesse à maturité, se marient mieux à des mets plus raffinés. Jeunes et concentrés soutiendront facilement une cuisine plus relevée.

Servierempfehlung:

Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.

Pays d'origine:	Italie
Sous-région:	Montal
Produzent:	Eredi Fuligni
Elevage:	30 Mois en Foudre
Viticulture:	Traditionnelle
Vol. alcool:	14.5%
Cépage(s):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1281716

Einsteckkarte für Weinregalclips

Taille: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Eredi Fuligni

Herkunft:	Italie
Notation:	James Suckling 99/100, Decanter 98/100, J. Robinson 18/20, Parker 97+/100, Wine Enthusiast 99/100, Wine Spectator 95/100, Score 19.5/20
Cépage(s):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionnelle
Elevage:	30 Mois en Foudre
Vol. alcool:	14.5%
Servier:	Chambré entre 16 et 18 degrés. Conseil: déboucher la bouteille une heure avant le service, goûter le vin et décider s'il y a lieu de le décanter.