



2008 Brunello di Montalcino DOCG

Luce della Vite

Ein Brunello mit Ausstrahlung

Nota di degustazione:

Sehr dichtes Rubin, granatfarbene Akzente. Warmes, elegantes Bouquet nach reifen Pflaumen, Brombeergelee und verführerischem Vanille, gepaart mit einigen blumigen Noten. Weicher Auftakt, abgelöst von einer kraftvollen Sangiovese-Aromatik, nebst roten Früchten auch Sternanis und etwas Pfeffer, dann auch Milkschokolade und süsser Kakao; bemerkenswert füllig, mit gut geschliffenen Tanninen; dichter und intensiver Finish.

Abbinamenti:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Consigli per il consumo:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Paese d'origine:	Italia
Sottoregione:	Montalcino
Produttore:	Tenuta Luce
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100
Vinificazione:	36 Monate in Barrique
Viticultura:	Tradizionale
Gradazione alcolica:	15.0 %
Maturità:	Jetzt bis 2028
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Numero di articolo:	0201608

Inserto per clip portabottiglie

Dimensione: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Luce della Vite

Origine:	Italia
Valutazioni:	James Suckling 95/100, Score 18/20, Wine Enthusiast 92/100
Varietà d'uva:	100% Sangiovese
Maturità:	Jetzt bis 2028
Viticultura:	Tradizionale
Vinificazione:	36 Monate in Barrique
Gradazione alcolica:	15.0 %
Servizio:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.