

Brunello di Montalcino DOCG Ferrero - AUSVERKAUFT





Bewertung: Noch nicht bewertet

Preis

37.50 Fr.

37.50 Fr.

[Stellen Sie eine Frage zu diesem Produkt](#)

Beschreibung

Traubensorten:

Sangiovese grosso (auch Brunello di Montalcino genannt!)

Ausbau:

Der Wein reift 3-4 Jahre in slowenischen Eichenfässern vor der Abfüllung. Es folgt eine Nachreife in der Flasche.

Farbe:

sehr kräftiges Rubinrot, mit ziegelroten Reflexen

Duft:

intensiver, kräftiger und ausserst fruchtiger Duft. Waldbeeren, Kirschen, Moos und Moschus, Gewürze

Geschmack:

samtiger, gut strukturierter Körper, leicht tanninbetont und warm. Wundbar im Gaumen von reifen Früchten, dunklem Kirschen, Waldbeeren, Kaffeenoten, edel und elegant, bleibt sehr lange Hängen!

Passt zu:

Braten, Grillfleisch, Wild und reife Käsesorten.