Vini Milone

Vini Milone GmbH
Zwerenweg 4
8574 Oberhofen
+41 71 671 21 30
info@vinimilone.ch
www.vinimilone.ch



Brunello di Montalcino DOCG BIO 2015

CHF 105.90 inkl. 8.1% MWST

«Der Brunello di Montalcino haucht Aromen von Kirschen, Gewürzen und einem Hauch Erde. Am Gaumen kräftig und elegant zugleich. Definitiv ein Klassiker mit zeitloser Würde!» — Tindaro Milone

Produzent
Camigliano

Region
Toscana

Anbaugebiet
Montalcino

Traubensorte
100% Sangiovese

Ausbau
2 Jahre Eichenfass; 2 Jahre Edelstahltank

Notizen
Leuchtendes Rubinrot; im Bouquet nach roten Beerenfrüchten, Erdbeeren, tropische Früchte und hauch Minze; im Gaumen rund und fruchtig mit cremigen Tanninen, konzentriert und geschmacksintensiv mit warmem Abgang. Roberto trinkt den Wein auch ohne Essen einfach zum Genuss.

Passt zu
Wild, Rindfleisch, gut gereiftem Käse

Lagerbar
8 Jahre

Alkohol
14.5%

Format
75 cl