



Brunello di Montalcino DOCG BIO 2015

CHF 105.90 inkl. 8.1% MWST

«Der Brunello di Montalcino DOCG aus der Toskana ist wie ein Gedicht in jeder Flasche. Seine Aromen sind wie eine Ode an die Weinberge, ein Spiel von roten Früchten, Gewürzen und der Seele einer Region. Ein Wein, der die Schönheit und den Zauber der Toskana in jedem Schluck enthüllt.» — Roberto 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



Vini Milone

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

Alkohol

14.5%

Format

75 cl
