



---

# Brunello di Montalcino DOCG BIO 2018

**CHF 44.90 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

**Alkohol**

14.5%

**Format**

75 cl

---