

20011916 | 2016

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

MAGNUM

Casale del Bosco

Italien
Toskana

Sangiovese

ARTIKELBESCHREIBUNG

Der sortenreine Brunello (Sangiovese) aus Montalcino gilt als Aristokrat unter den Rotweinen Italiens. Mindestens zwei Jahre reift er im Fass, frühestens im fünften Jahr nach der Lese kommt er in den Handel. Silvio Nardi zählt zu seinen bekanntesten Erzeugern. Umso mehr, seit Tochter Emilia über Weinberge und Kellerei wacht. Umfassende Umbauarbeiten schufen Raum für ihre kreativen, konsequent qualitätsorientierten Ansprüche, die auch im Brunello di Montalcino aus dem Nardi-Weingut Casale del Bosco unverkennbar zu spüren sind.

Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique

ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8003165022155 18003165022152

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Tenute Silvio Nardi 53024 Montalcino (Siena) IT