20622117 | 2017

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

Le Macioche

Italien
Toskana Montalcino

trocken

100% Sangiovese Grosso

93 Punkte Robert Parker

ARTIKELBESCHREIBUNG

Dieser brillant rubinrote Brunello öffnet sich mit eleganten Aromen von Pflaumen und getrockneten Kirschen. Erkennbar sind zudem erdige Noten, frischer Wacholder und weißer Moschus. 30 Monate im Fass gereift, punktet er mit einem reinen, saftigen Geschmack, wunderbar seidigen Tanninen und einem lang anhaltenden Finish.

Genussempfehlung / Lagerfähigkeit

sehr gut
20-25 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Brunello di Montalcino
Qualitätsstufe	DOCG – Denominazione Di Origine Controllata E Garantita

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 30 Monate

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8028003002007

ANALYSE

Alkoholgehalt	14.5 %Vol

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	AZIENDA AGRICOLA LE MACIOCHE SRL 53024 Montalcin IT