






22046219 | 2019

## BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG MAGNUM



**ARGIANO**  
CANTINA DAL 1580

-  Argiano
-  Italien  
Toskana Montalcino
-  Sangiovese Grosso

### ARTIKELBESCHREIBUNG

Eine unglaubliche Eleganz sowie die satte rubinrote Farbe sind kennzeichnend für den Brunello von Argiano. Er zeigt eine erdige Nase sowie duftige Anklänge von Kirsche und roten Früchten, dazu ein leichtes Aroma von würzigem Balsamico. Am Gaumen ist er perfekt ausgewogen und generös mit samtigen Tanninen.



Karaffieren

3 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /  
Lagerfähigkeit

gut  
20-25 Jahre

### FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Reifung	im Barrique 30 Monate

### ARTIKELDATEN

Gebinde	1 / 1.500 l
Verschluss	Naturkorken

### ANALYSE

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

### INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	Weinland Ariane Abayan GmbH 20251 Hamburg



**ARGIANO**  
CANTINA DAL 1580

## PRODUZENTEN-INFO

Südwestlich von Montalcino liegt das Weingut Argiano, ein palastartiger Landhauskomplex, der majestätisch über den Weinbergen der Umgebung thront. 1992 hat die Gräfin Noemi Marone Cinzano das Landgut, dessen Ursprünge auf das Jahr 1581 zurückgehen, übernommen. Unterstützt wurde sie von dem berühmten Önologen Giacomo Tachis. Unter seiner Regie kam zu dem Brunello von Argiano schnell der inzwischen berühmte Supertuscan Solengo hinzu.