

Brunello Montalcino Riserva Angeli DOCG

Fattoria La Gerla

Herkunft

Brunello di Montalcino / Toscana

Rebstock

Brunello

Farbe

Jugendliches Rubinrot, randständig in Granatrot übergehend.

Duft

Ätherisch, bei angenehm wirkenden Iris- und Veilchendüften werden deutliche Aromen von Waldbeeren assoziiert.

Geschmack

Trocken, warm und harmonisch im Geschmack, präsentiert sich dieser vom Rebberg „der Engel“ stammende Rotwein samtig und doch betont fest. Ein wahrhaft göttlicher Klassewein!

Vinifikation

Allein eine allerstrengste Selektion des Traubengutes, eine konsequent durchgezogene Handlese und eine äusserst sanfte Pressung sind die unabdingbaren Voraussetzungen für die Produktion dieses Ausnahmeweines.

Selbstverständlich folgt die Fermentation temperaturkontrolliert. Seinen extensiven Ausbau von über fünf Jahren erfährt der Jungwein während deren vier in grossen Fässern slowenischer Eiche und anschliessend für drei Monate in französischen Barriques, bevor er, ausgereift und abgefüllt, beinahe ein weiteres Jahr in der Flasche ruht.

Gradation

14.5% vol.



weinonline.ch