

Brunello di Montalcino *Riserva* DOCG

Castello di Camigliano

Herkunft

Montalcino / Toscana

Rebstock

Sangiovese grosso (*Brunello*)

Farbe

Sehr intensives Rubinrot, leicht zu Granatrot neigend, letztere Neigung verstärkt sich mit dem Alter.

Duft

Die Düfte von Vanille bis Lakritze sind zu erkennen, sehr würzig, wichtiges und intensives Tannin.

Geschmack

Elegant, trocken, weich, harmonisch, komplex, langanhaltend, kräftige Struktur mit dominanten Tanninnoten.

Gradation

13.5% vol.

Verfeinerung

Dieser Klassiker wird 36 Monate in französischen Eichenfässern und nochmals für 24 Monate in Flaschen ausgebaut.



Der Brunello ist ein prunkvoller Begleiter zu allen Speisen mit grilliertem oder gebratenem Fleisch, besonders zu Wild und gut gewürzten Gerichten oder auch zu kräftigem, gelagertem Käse. Der Wein wird bei 20°C in weiten, farblosen Gläsern serviert, die seine Farbe und sein harmonisches und vielschichtiges Bouquet hervorheben.

Wir empfehlen die Flasche mindestens 5 bis 6 Stunden vor dem Trinken zu öffnen. Um die Kraft und Vielschichtigkeit eines lang gelagerten Brunellos richtig geniessen zu können, ist das Dekantieren in einer dazu geeigneten Karaffe angebracht.

Auszeichnung

weinonline.ch

Gambero rosso: "Due bicchieri"

weinonline.ch