



Brunello di Montalcino Magnum mit Holzkiste 2018

DOCG, La Gerla

Type	Rotwein
Cépages	Sangiovese
Origine	Italien, Toskana
Producteur	La Gerla
Expansion	Reifung im grossen Holzfass
Spezifikation	Vegan
Température de service	16 bis 18 Grad Celsius
Prêt à boire	5 – 10 Jahre nach der Ernte
Teneur en alcool	14.5 %
Allergènes	enthält Sulfite
Numéro d'article	35015818

Beschreibung

Ein vornehmer, finessenreicher und eleganter Wein; zweifellos ein würdiger Vertreter der Toscana. Der ausladende Aromafächer zeigt den Duft von Pfingstrosen, von Backpflaumen, edlem Tabak, Weihrauch und Kräutern. Die feingeschliffenen Gerbstoffe und der edle Holzausbau sind perfekt eingebunden. Sein würzig-fruchtiger Geschmack bietet mit jedem Schluck langanhaltenden Genuss.

Passt zu

Lammrückenfilet an Kräuterjus, Rehrücken aus dem Ofen,
Wildspezialitäten, Wildgeflügel, Risotto mit Steinpilzen