



## Brunello di Montalcino Riserva gli Angeli 2018

DOCG, La Gerla

|                               |  |
|-------------------------------|--|
| <b>Type</b>                   | Rotwein  |
| <b>Cépages</b>                | Brunello   |
| <b>Origine</b>                | Italien, Toskana   |
| <b>Producteur</b>             | La Gerla   |
| <b>Expansion</b>              | Reifung im grossen Holzfass und in gebrauchten Barriques |
| <b>Spezifikation</b>          | Vegan  |
| <b>Température de service</b> | 16 bis 18 Grad Celsius                                   |
| <b>Prêt à boire</b>           | 4 - 15 Jahre nach der Ernte                              |
| <b>Teneur en alcool</b>       | 14 %   |
| <b>Allergènes</b>             | enthält Sulfite  |
| <b>Numéro d'article</b>       | 35201718   |

### Beschreibung

Dieser Ausnahmewein wird nur in den besten Jahren aus dem ältesten Weingarten von La Gerla gekeltert. Die Reben stehen gleich unterhalb der Kellerei und neben einer alten Kapelle, die den Engeln – gli angeli – gewidmet ist. Mit seinem weiten, komplexen Aromafächer, seinen ultrafeinen Tanninen, seiner Eleganz und ausserordentlichen Länge scheint dieser Brunello tatsächlich von den Engeln geküsst worden zu sein.

### Passt zu

Rindsschmorbraten, Châteaubriand, Filet Wellington, Coq au vin,  
Bistecca fiorentina, T-Bone-Steak, Wildgeflügel, Tagliatelle al tartufo