



Brunello di Montalcino Magnum mit Holzkiste 2018

DOCG, La Gerla

Typ	Rotwein
Traubensorten	Sangiovese
Herkunft	Italien, Toskana
Produzent	La Gerla
Ausbau	Reifung im grossen Holzfass
Spezifikation	Vegan
Ausschanktemperatur	16 bis 18 Grad Celsius
Trinkreife	5 – 10 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	14.5 %
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	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