



Brunello di Montalcino Riserva gli Angeli 2018

DOCG, La Gerla

Typ	Rotwein
Traubensorten	Brunello
Herkunft	Italien, Toskana
Produzent	La Gerla
Ausbau	Reifung im grossen Holzfass und in gebrauchten Barriques
Spezifikation	Vegan
Ausschanktemperatur	16 bis 18 Grad Celsius
Trinkreife	4 - 15 Jahre nach der Ernte
Alkoholgehalt	14 %
Allergene	enthält Sulfite
Artikelnummer	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

VINOTHEK WÄSPI – WEIN UND KULTUR AG

Im Zentrum 12 • CH-8634 Hombrechtikon • T: +41 (0)55 264 16 66 • info@vinothekwaespi.ch • www.vinothekwaespi.ch