

# Marchesi Antinori Srl Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne Antinori



|                           |  |
|---------------------------|--|
| <b>Art.-Nr.:</b>          | 060234-19  |
| <b>Gebinde:</b>           | 1 x 0,75l Flasche  |
| <b>Rebsorten:</b>         | 100% Sangiovese  |
| <b>Serviertemperatur:</b> | 16   |
| <b>Trinkreife:</b>        | 25   |
| <b>Alkoholgehalt:</b>     | 14 %   |
| <b>Anbaugebiet:</b>       | Brunello di Montalcino                                   |
| <b>Anbauregion:</b>       | Toscana (Toscana)  |
| <b>Ausbau:</b>            | im Stahltank und Barrique                                |
| <b>Dekantierzeit:</b>     | 240  |
| <b>Farbe:</b>             | Rot  |
| <b>Fasslagermonate:</b>   | 36   |
| <b>Geschmack:</b>         | trocken  |
| <b>Jahrgang:</b>          | 2019   |
| <b>Klassifizierung:</b>   | DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantita |
| <b>EAN:</b>               | 8001935000280  |

## Preise

**Flasche 56,90 €** brutto

Preis pro Liter: 75,87 €

UVP: 59,90€ **-5%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

- Der Wein besticht durch seine intensive, rubinrote Farbe, die gar zum Granatrot tendiert.
- Das Bouquet ist groß angelegt und komplex mit blumigen Noten und Nuancen von Vanille und Kakao.
- Am Gaumen zeigt sich die volle samtige Struktur.

### SERVIERVORSCHLAG:

Genießen Sie ihn zu geschmorten und gegrillten Fleischgerichten mit kräftigen Saucen.

### WEINBEARBEITUNG:

Die alkoholische Gärung findet bei kontrollierter Temperatur in Edelstahl tanks statt. Danach wird der Wein 36 Monate in Barriques ausgebaut.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

