Marchesi Antinori Srl

Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne Antinori



Art.-Nr.:	060234-19
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Rebsorten:	100% Sangiovese
Serviertemperatur:	16
Trinkreife:	25
Alkoholgehalt:	14 %
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Dekantierzeit:	240
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	36
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2019
Klassifizierung:	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantia
EAN:	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 Edelstahltanks statt. Danach wird der Wein 36 Monate in Barriques ausgebaut.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

8 001935 000280 >