Borgo Scopeto e Caparzo Srl.

Brunello di Montalcino DOCG Caparzo



Art.-Nr.:	05903215
Gebinde:	1 x 1,50l Holzkiste
Alkoholgehalt:	13,5 %
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im neuen und gebr. Barrique
Dekantierzeit:	120
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	36
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2014
Klassifizierung:	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantia
Rebsorten:	Sangiovese
Säure:	6.00 g/l
Serviertemperatur:	18
Trinkreife:	20
EAN:	8004012000838

Preise

Holzkiste 79,00 € brutto

Preis pro Liter: 52,67 €

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

Traditionsreicher Wein aus den Weinbergen von Caparzo (Norden), La Caduta (Westen), il Cassero (Süden) und San Piero Caselle (Osten). Ein Brunello von einmaligem Stil, geprägt durch die Vielfalt der Mikroklimata. Farbe: Rubinrot, das beim reiferen Wein zu Granatrot neigt. Geruch: Eindringliches Bukett, sehr umfassend und vielfältig, erinnert an Waldfrüchte. Geschmack: Trocken, warm, zurückhaltend, harmonisch, mild und gleichzeitig herb, anhaltend. Passt zu: Braten, Grillfleisch und Fleischspießen, Wildfleisch, Schmorbraten, reifem Käse.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite

8 004012 000838 >