Marchesi Antinori Srl

Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne Antinori



Art.-Nr.:	060234-2020
Gebinde:	1 x 0,75l Flasche
Alkoholgehalt:	14 %
Anbaugebiet:	Brunello di Montalcino
Anbauregion:	Toskana (Toscana)
Ausbau:	im Stahltank und Barrique
Dekantierzeit:	240
Farbe:	Rot
Fasslagermonate:	36
Geschmack:	trocken
Jahrgang:	2020
Klassifizierung:	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantia
Rebsorten:	100% Sangiovese
Serviertemperatur:	16
Trinkreife:	25
EAN:	8001935000280

Preise

Flasche 56,90 € brutto

Preis pro Liter: 75,87 €

UVP: ~~59,90 €~~ -5%

Alle Preise inkl. 19% MwSt.

Beschreibung

• Der Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne von Marchesi Antinori ist eine Ikone toskanischer Weinkunst. Aus 100 % Sangiovese gekeltert und auf dem traditionsreichen Gut südwestlich von Montalcino erzeugt, vereint dieser Rotwein Eleganz, Tiefe und Struktur. Der Ausbau erfolgt klassisch in großen Holzfässern, um Frucht und Herkunft klar zu bewahren.Im Glas zeigt er sich in leuchtendem Rubinrot mit granatroten Reflexen. Das Bouquet ist vielschichtig mit Aromen von reifen Kirschen, roten Beeren, feinen Gewürzen, Tabak und balsamischen Noten. Am Gaumen überzeugt der Pian delle Vigne mit ausgewogener Säure, reifen Tanninen und langem, harmonischem Finale.Ein großer Brunello für besondere Anlässe, ideal zu Wild, geschmortem Fleisch oder gereiftem Käse. Lagerfähig und mit hohem Reifepotenzial – ein Klassiker der Toskana aus dem Hause Antinori.

Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite