

Italien - Toscana

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Valdicava

Eine intensive, vielschichtige Aromatik offenbart sich im Glas: Frucht, Leder, Unterholz, Tabak. Die Gerbstoffe sind samtig und von einer ausgeprägten Fruchtstruktur umwoben. Eine Harmonie der Strukturelemente, wie man sie selten findet, kennzeichnet diesen Charakterwein. Der Abgang ist extrem lange anhaltend, harmonisch und konsistent. Ein komplexer, dichter Wein mit Eleganz und Ausgewogenheit, der zum Besten gehört, was diese Anbauregion hervorzubringen vermag.



Rebsorte: Sangiovese Grosse



Weinausbau: Während mind. zwei Jahren in Eichenfässern diverser Grössen und Herkunft ausgebaut und anschliessend auf der Flasche gereift



Passt gut zu: Pilzvorspeisen, T-Bone-Steak, Risotto



Aroma: Fruchtig, Leder, Tabak, Waldboden



Genussreife: 8 bis 20 Jahre



Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.



Trinktemperatur: 17 bis 19° C



Einheit: 75 cl