ROTWEINE

Brunello di Montalcino DOCG Talenti 37.5 cl



37.5 cl | IT - Toscana - 2020 | Azienda Agricola Talenti

Dunkles Rubinrot mit granatrotem Rand. In der Nase prägen reife Kirsche, Schwarzkirsche und Pflaume das Bild, dazu getrocknete Kräuter, Leder, feine Gewürze und ein Hauch Vanille. Am Gaumen voll und intensiv, zugleich saftig und mineralisch, mit seidig-velouriger Textur, präsenten, feinkörnigen Tanninen und langem, ruhigem Abgang. Talenti arbeitet mit Trauben aus den südlichen Hügeln von Montalcino und verbindet Präzision mit klassischer Stilistik.

Traubensorte	Sangiovese
Herkunft	Toscana
Produzent	Azienda Agricola Talenti
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Mazeration und alkoholische Gärung im Edelstahltank (ca. 28-29°C) anschliessend Ausbau in Tonneaux und grossen Eichenfässern, danach Ruhezeit in der Flasche vor Freigabe.
Charakter	Dunkles Rubinrot mit granatrotem Rand. In der Nase prägen reife Kirsche, Schwarzkirsche und Pflaume das Bild, dazu getrocknete Kräuter, Leder, feine Gewürze und ein Hauch Vanille. Am Gaumen voll und intensiv, zugleich saftig und mineralisch, mit seidig-velouriger Textur, präsenten, feinkörnigen Tanninen und langem, ruhigem Abgang. Talenti arbeitet mit Trauben aus den südlichen Hügeln von Montalcino und verbindet Präzision mit klassischer Stilistik.
Passt zu	Rind, Lamm, Wild, Schmorgerichte, Wurstwaren, Gereifter Hartkäse
Trinkempfehlung	Jetzt bis 2040 geniessen, 16-18°C
Artikel Nr.	50280/20
Inhalt	37.5 cl
Jahrgang	2020
Weintyp	Rotweine