

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, präsentieren, 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, präsentieren, 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