BRUNELLO DI MONTALCINO 2016



Azienda Agricola Cerbaia, Toskana

GESCHMACK

Süße gering hoch Säure gering hoch Körper schlank Voll Reife jugendlich voll gereift Intensität verhalten ausgeprägt Mineralität gering hoch Holzeinsatz kein Holz sehr viel Holz Komplexität aerina hoch Länge kurz sehr lang

AROMEN

Brombeere Gewürznelke Schokolade

STIL

energiegeladen finessenreich erfrischende Säure zupackendes Tannin feine Holznote

ANLASS

besonderer Anlass besonders lagerbar Essensbegleiter

LAGERN & SERVIEREN

2022 bis 2036 14 bis 16°C ein bis drei Stunden dekantieren großes Rotweinglas Bordeaux

WEINBAU

Sangiovese Rebsorten

WEINBEREITUNG

Gärung Reinzuchthefe

ausgedehntes Hefelager

Verzicht auf Filtration Ausbau

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

teils kleine und große Lagerung

Holzfässer

BEWERTUNG

94/100 einfach geniessen

