BRUNELLO DI MONTALCINO 2018



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	gering	• • •	• • •	hoch
Länge	kurz	• • •	• • •	sehr lang

AROMEN

Rote Kirsche 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

Rebsorten

Sangiovese

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefe ausgedehntes Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration

und Schönung

minimale Zugabe von

Schwefel

teils kleine und große

Holzfässer

BEWERTUNG

Lagerung

einfach geniessen

94/100

