

BRUNELLO DI MONTALCINO 2018



Azienda Agricola Cerbaia, Toscana

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

ANLASS

besonderer Anlass
besonders lagerbar
Essensbegleiter

STIL

energiegeladen
finessenreich
erfrischende Säure
zupackendes Tannin
feine Holznote

LAGERN & SERVIEREN

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



WEINBAU

Rebsorten

Sangiovese

WEINBEREITUNG

Gärung

Reinzuchthefer
ausgedehntes
Hefelager

Ausbau

Verzicht auf Filtration
und Schönung
minimale Zugabe von
Schwefel

Lagerung

teils kleine und große
Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen

94/100