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

Brombeere
Rote Kirsche
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
Ausbau ausgedehntes Hefelager
Verzicht auf Filtration und Schönung
minimale Zugabe von Schwefel
Lagerung teils kleine und große Holzfässer

BEWERTUNG

einfach geniessen 94/100

AZIENDA AGRICOLA CERBAIA