



## 2018 Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Brunello in seiner schönsten Ausdrucksweise

### **Beschreibung:**

Die Familie Fuligni besitzt in Montalcino rund 12 ha erstklassige Weinberge, die sich in Höhenlagen von 380 bis 450 Metern befinden. Diese Lagen sind optimal besonnt, gut belüftet und nach Nordosten ausgerichtet.

### **Degustationsnotiz:**

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Eine sehr subtile toskanische Nase, die an Aromen nach Kirschen und roten Johannisbeeren erinnert, dahinter sanfte Röstaromen und eine dezente Würze. Von viel Eleganz und Ausdruckskraft geprägter Gaumen, rotfruchtige Noten im Wechselspiel mit einer angenehmen Frische, nie aufdringlich wirkend, aber sehr präsent, etwas Caramel und Milkschokolade im Wechselspiel, sehr lange anhaltendes, präzises Finale.

### **Passt zu:**

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Region:**

Toskana

### **Subregion:**

Montalcino

### **Produzent:**

Eredi Fuligni

### **Bewertung(en):**

Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100

### **Ausbau:**

24 Monate in Grossholz

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.5 %

### **Trinkreife:**

Jetzt bis 2034

### **Rebsorte(n):**

100% Sangiovese

### **Artikelnummer:**

1281618

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Eredi Fuligni

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Decanter 96/100, James Suckling 94/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.