



## 2021 Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto, Eredi Fuligni

### Degustationsnotiz:

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten. Eine typische, sehr offene Sangiovesefrucht, an rote Kirschen und Waldhimbeeren erinnernd, etwas Lebkuchenwürze und Crème brûlée, sehr klar definiert und austrucksstark. Am Gaumen gefällt die ausgewogene Frucht und passende Frische, dezente Tannine von schöner Reife, druckvoll und feintexturiert; harmonische Toastignoten im mittellangen Finish.

### 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Eredi Fuligni
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	1281521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rosso di Montalcino DOC**

Ginestreto  
Eredi Fuligni

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 18/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<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.