



2019 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):

James Suckling 98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Parker 96/100

Ausbau:

24 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

100% Sangiovese

Artikelnummer:

1281619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Eredi Fuligni

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 98/100, Score 19/20, Antonio Galloni 96/100, Decanter 97/100, Parker 96/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.