



## 2020 Rosso di Montalcino DOC

Ginestreto, Eredi Fuligni

**Degustationsnotiz:**

Komplexe Aromatik, mit Duft nach reifen Sauerkirschen, Blumen und feiner Würze. Viel Eleganz am Gaumen, wiederum tief und köstlich.

**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>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	1281520

## 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>	Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2032
<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.