



## 2019 Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Eredi Fuligni

Einzigtiger Brunello

### Beschreibung:

"Dies ist eine einzigartige Kreation und ein sehr wertvoller Wein. Er ist einer der herausragenden Weine des Jahres". The Wine Advocate

### Degustationsnotiz:

Jugendlich, strahlendes Rubinrot, in der Nase komplexe Aromatik von schwarzen Kirschen, Waldkräutern, edlen Gewürzen, Minze und Zedernholz. Am Gaumen elegant und raffiniert, wiederum bemerkenswert tief und mystisch.

### 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>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Eredi Fuligni
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Parker 95/100
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	1281719

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino**

Riserva DOCG  
Eredi Fuligni

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 97/100, Score 19.5/20, Parker 95/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 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.