

## WEIN- EXPERTISE

# BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG TENUTA LA FUGA



ART-NR. 18341

ERZEUGER Folonari

**CHARAKTERISTIK** Tiefes, dichtes Rubinrot mit violetten Reflexen; in der Nase Aromen von roten Beeren, Leder, rauchige, würzige Noten. Am Gaumen feine, elegante Tannine. Extraktsüß am Gaumen mit langem Abgang.

**VERZEHREMPFEHLUNG** Ist ein fantastischer Begleiter zu allen Fleisch- und Schmorgerichten, wie Porchetta mit Rosmarin auf Kartoffeln und gedünstetem Gemüse.

**EMPFOHLENE TRINKTEMPERATUR** 16°

**REBSORTE(N)** Sangiovese

**ANBAUGEBIET** Toskana (Italien)

**FLASCHENINHALT** 0.75 Liter

**ANALYSEWERTE** 15.00 %Vol., Restzucker 0.90 g/l, Gesamtsäure 5.37 g/l, Enthält Eiweiß, Enthält Sulfite

**AUSBAU** Im großen Holzfass

**LEBENSMITTELR. VERANTWORTL.** Folonari, Via di Nozzole 12, Loc. Passo dei Pecorai, 50022, Greve in Chianti, Italien

**ABFÜLLER** Tenuta la Fuga S.A.R.L. - 048021 Italia - nella propria cantina di Montalcino