

WEIN- EXPERTISE

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG TENUTA LA FUGA



ART-NR. 18341

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.

SPEISENEMPFEHLUNG 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