

Produktinformation

Brunello di Montalcino 2018 DOCG - Capanna

Art-Nr.: CB18 / Marke: [Capanna Az. Agr. - Loc. Capanna 333 - IT-53024 Montalcino](#)



Sonderangebot

47,95EUR / Flasche

Unser alter Preis ~~52,90EUR~~ (Sie sparen 4,95EUR)

Grundpreis: 63,93EUR / 1L

inkl. 19% USt. zzgl. [Versand](#)

Staffelpreise

Ab 18	46,15EUR - Sie sparen 6,75EUR,
Flaschen	Grundpreis: 61,53EUR / 1L

Auf Lager! Lieferzeit ca. 2 bis 4 Tage.



Rebsorte: 100% Sangiovese grosso

Jahrgang: 2018



Produktinformation

Gärung: rund 25 Tage bei kontrollierter Temperatur

Ausbau im Fass über 3 Jahre

Ausbau in der Flasche über 6 Monate

Farbe: intensiv rubinrot mit granatroten Reflexen.

Duft: ätherisch, erinnert an rote Früchte und Vanille, lang anhaltend.

Geschmack: harmonisch mit ausgezeichnetem Tanningehalt und Struktur, lang anhaltend.

Der Wein: Die hervorragende Lage und der steinige Boden, zusammen mit dem trockenem und windigen Klima erlauben es, einen fülligen und eleganten Brunello zu produzieren, der sich für eine lange Lagerung eignet. Die günstigen natürlichen Faktoren werden hervorgehoben durch die energische Ausdünnung der Trauben, was ein hohes Qualitätsniveau des Produktes auch bei weniger günstigen Jahrgängen garantiert, durch die Auswahl bei der Lese, die sorgfältige temperaturkontrollierte Vinifizierung und der Selektion während der Reifung.

Speiseempfehlungen: Passt vor allem zu Wild und Wildbret, Braten aus rotem Fleisch zu und gereiftem Käse, aber sein voller und vielseitiger Geschmack macht ihn zu einem großen Meditationswein.

Die Flasche sollte 3 oder 4 Stunden vor dem Servieren geöffnet werden.

Er wird bei 18-20°C serviert.

Alkoholgehalt: 14,5% vol.

Anbaugebiet: Italien

Region: Toskana

Allergienhinweis: Enthält Sulfite