



SCHENK

WEINEXPERTISE

Molino della Suga Brunello di Montalcino DOCG

WEINKATEGORIE	DOCG
LAND/ANBAUGEBIET	Italien / Toskana
UNTERGEBIET	Montalcino
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Sangiovese
FARBE	Rot
INHALT	0,75 l
KURZBESCHREIBUNG	trocken, gehaltvoll, große Tanninstruktur, abgerundet
AUSLOBUNG	<p>Der Brunello di Montalcino zählt mit zu den feinsten Rotweinen aus Italien. Südlich von Siena liegt das kleine toskanische Städtchen Montalcino mit seinen Weinbergen. Aus der Sangiovese-Traube, die hier Brunello genannt wird, erzeugt man gehaltvolle und finessenreiche Rotweine, die erst 5 Jahre nach der Ernte verkauft werden dürfen. Molino della Suga ist ein perfekter Begleiter zur anspruchsvollen Küche.</p>
EMPFEHLUNG	Zu dunklem Fleisch, wie Filet oder Rumpsteaks, zu Wild, Pilzgerichten und reifem Käse.
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C
ALKOHOL	14 % Vol.
GESAMTSÄURE	ca. 5,5 g/l
RESTZUCKER	< 2,0 g/l
GESCHMACK	Trocken
ARTIKELNUMMER	21159



James Suckling 93 Punkte (Jahrgang 2018)





SCHENK

WEINEXPERTISE

Molino della Suga
Brunello di Montalcino DOCG

EAN	8003207014087	
EAN KARTON	8003207001483	
MENGENEINHEIT	FL	
MENGE JE VPE	6	
KARTONMASSE/GEWICHT	L: 23,5, H: 32,8, B: 16 cm/8,378 kg	
LADDEHILFSMITTEL	EUR	MET
VPE JE PALETTE	100	50
LAGEN JE PALETTE	4	2
VPE JE LAGE	25	25

