Mocali
Brunello di Montalcino DOCG

WEINKATEGORIE	DOCG
LAND/ANBAUGEBIET	Italien / Toskana
UNTERGEBIET	Montalcino
JAHRGANG	2015
REBSORTE	Sangiovese
FARBE	Rot
INHALT	0,75 l
KURZBESCHREIBUNG	trocken, reichhaltig, körperreich, Beerenaromen, Vanillearomen

AUSLOBUNG

Das Weingut Mocali liegt im Südwesten von Montalcino auf einer Höhe von ca. 350-400 m ü.M. 32 ha Fläche zählt die Azienda Agricola zu ihrem Besitz, davon befinden sich ca. sechs Hektar Weinberge innerhalb der DOCG-Brunello di Montalcino. Ton-Kalk-Böden (Mergel) sowie Sandstein prägen das Terroir, das sehr reich an Mineralien und somit bestens für den Rebanbau geeignet ist. Das Weingut Mocali erzeugt einen Brunello von außergewöhnlicher Qualität: Kompakte Struktur, körnige Tannine, pfeffrig-würzige Noten, große Eleganz und Rasse im Geschmack.

EMPFEHLUNG	Zu Filetsteaks, Wild, Gerichten mit Pilzen und gereiftem Käse.
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C
ALKOHOL	14 % Vol.
GESAMTSÄURE	ca. 5,8 g/l
RESTZUCKER	< 2,0 g/l
GESCHMACK	Trocken
ARTIKELNUMMER	47635

SCHENK

Mocali
Brunello di Montalcino DOCG

EAN	8032755151135	
EAN KARTON	8032755151142	
MENGENEINHEIT	KT	
MENGE JE VPE	6	
KARTONMASSE/GEWICHT	L: 25,5, H: 17,5, B: 32,5 cm/8 kg	
LADEHILFSMITTEL	EUR	MET
VPE JE PALETTE	99	55
LAGEN JE PALETTE	9	5
VPE JE LAGE	11	11