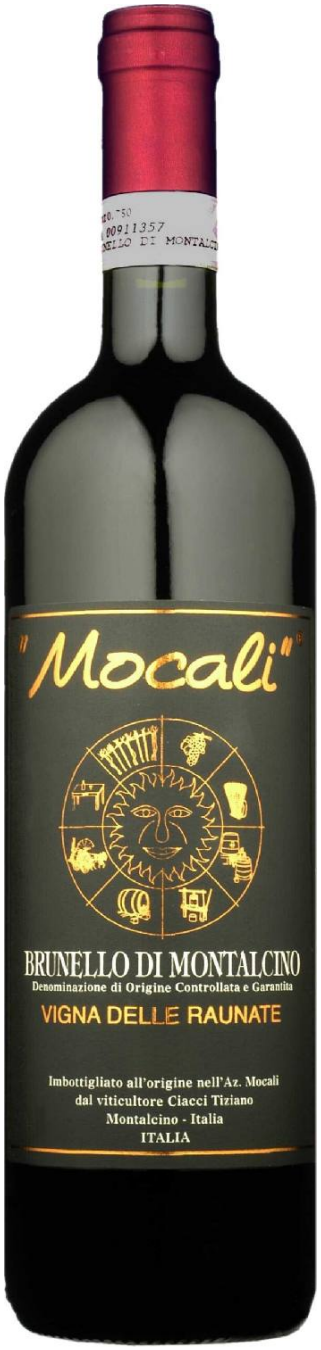
Mocali Vigna delle Raunate
Brunello di Montalcino DOCG



WEINKATEGORIE	DOCG
LAND/ANBAUGEBIET	Italien / Toskana
UNTERGEBIET	Montalcino
JAHRGANG	2018
REBSORTE	Sangiovese Grosso
FARBE	Rot
INHALT	0,75 l
KURZBESCHREIBUNG	trocken, Körper, intensiv, anhaltende Gewürznoten, Anklänge an Kaffee und Tabak, Charakter, Finesse

AUSLOBUNG

Das Weingut Mocali liegt im Südwesten von Montalcino auf einer Höhe von ca. 350-400 m ü.M. Auf ca. sechs Hektar Rebfläche wird der in aller Welt bekannte Brunello angebaut. Vigna delle Raunate steht für einen Single-Vineyard-Brunello, eine Einzellage, die vom Erzeuger wegen seines besonderen Terroirs (Lehm-Kalk, mineralisch) separat ausgebaut wird. Dieser Weinberg ist nur ca. einen Hektar groß und bringt dank des gekonnten An- und Ausbaus durch Mocali einen außergewöhnlich komplexen, nachhaltigen und langlebigen Brunello hervor.

EMPFEHLUNG	Zu Filetsteaks, Wild, Lammcarré, confit de canard und Käse.
TRINKTEMPERATUR	16 - 18 °C
ALKOHOL	14 % Vol.
GESAMTSÄURE	ca. 5,8 g/l
RESTZUCKER	< 2,0 g/l
GESCHMACK	Trocken
ARTIKELNUMMER	47642

Mocali Vigna delle Raunate
Brunello di Montalcino DOCG

EAN	8032755153283	
EAN KARTON	8032755153306	
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	0
LAGEN JE PALETTE	9	5
VPE JE LAGE	11	0