



Rosso di Montalcino DOC

Pieri Agostina
Italien, Toskana

CHF 22.20

Vinifikation

Ausbau für 12 Monate in Eichenfässern

Charakter

Dunkelrote Farbe; im Bouquet herrliches Aromaspiel von reifen Kirschen und Gewürzen; am Gaumen komplex, kraftvoll, mit Noten von Erdbeeren & Tabak, elegant und unkompliziert in Einem, angenehmes Frucht-Struktur-Spiel; weicher Abgang, der lange nachhallt

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Steak, Pasta, Pizza, würziger Halbhart-Käse, Hart-Käse
Unser spezieller Tipp: bistecca alla fiorentina

Technische Details

Traubensorten:	100% Sangiovese Grosso
Trinkreife:	- 2029
Alkohol:	14.5 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen

2022	Gambero Rosso	2.5/3
2020	Gambero Rosso	2/3
2018	Robert Parker	90/100
2018	Gambero Rosso	2/3
2016	Gambero Rosso	2/3
2013	Gambero Rosso	1/3