



Brunello di Montalcino DOCG

Pieri Agostina
Italien, Toskana

Vinifikation

Gärung im Edelstahltank, 20% des Weins Ausbau für 12 Monate in französischen Barriques, 80% des Weins Ausbau für 12 Monate in kleinen Holzfässern, anschliessend weiterer Ausbau für 12 Monate in 4000l-Holzfässern, Flaschenlagerung für mind. 12 Monate

Charakter

Dunkles Rubinrot; intensive Nase mit Düften von Waldbeeren, schwarzen Kirschen und pfeffriger Note; am Gaumen sehr elegant und harmonisch, bemerkenswerte Balance mit Wärme und vollem Körper, gut eingebundene Tannine sind auffällig weich, schmelzig und samtig, viel Finesse und grosser Charakter; opulentes Finale, langanhaltend und höchst vornehm - ein Brunello von exzellenter Klasse!

Konsumhinweis

Rotes Fleisch, Rind, Wild wie Wildschwein, Schmor-Braten, würziger Halbhart-Käse, Hart-Käse

Technische Details

Traubensorten:	100% Sangiovese Grosso
Trinkreife:	2025 - 2031
Alkohol:	15 Vol.%
Hinweis:	Enthält Sulfite

Bewertungen



2021	Schweiz. Weinzeitung	17/20
2019	Gambero Rosso	2.5/3
2018	Robert Parker	92/100
2017	Robert Parker	92/100
2016	Gambero Rosso	2/3
2015	Vinum	17/20
2015	Robert Parker	93/100
2015	Gambero Rosso	2/3
2013	Robert Parker	93/100
2013	Gambero Rosso	2/3
2012	Robert Parker	95/100
2010	Robert Parker	95/100
2008	Vinum	17/20
2007	Robert Parker	94/100

