



## LEONARDO DA VINCI BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG

2018 | 0,75 l

### CHARAKTER

Der Brunello zaubert Mona Lisas Lächeln auf die Lippen. Ein wahrer Augenschmaus. Mit beerigen Aromen und einem Hauch Marzipan. Schon der Duft entspannt die Sinne und lässt die Renaissance wieder lebendig werden. Am Gaumen zeigt der Brunello ein markantes Spiel von Mineralität, Frucht und weiblicher Beharrlichkeit.

### FARBNUANCE

kräftig Dunkelrot

### GESCHMACK

Trocken

### SERVIERVORSCHLAG

Wildgerichte, italienische  
Fleischgerichte, Ossobuco  
alla milanese

### AUSBAU

2 Jahre im Eichenholzfass  
gereift

### MARKE | PRODUZENT

Leonardo da Vinci

### HERKUNFTSLAND, ANBAUGEBIET

Italien,  
Brunello di Montalcino

### REBSORTE(N)

100% Sangiovese

### ALKOHOL | RESTZUCKER | SÄURE \*

13,5 % vol | 0,3 g/l | 5,5 g/l

### TRINKTEMPERATUR

16-18 °C

Imbottigliert da Cantine Leonardo da Vinci  
Soc.Agr.Coop. - Montalcino - Italia

\* Durch verschiedene Faktoren kann es  
unterjährig zu abweichenden Werten  
kommen.

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 87003