



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

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

Enthält Sulfite

Art.-Nr. 87003