



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