

3629 KIESEN
PROFESSOREISTRASSE 8
TEL. 031 781 26 26
FAX 031 781 29 24
CHE-101.732.566 MWST

Brunello di Montalcino



Brunello di Montalcino wird ausschliesslich aus der Traubensorte Sangiovese gekeltert und auf den Rebflächen der Gemeinde Montalcino in der Provinz Siena (Toscana) angebaut. Voller sortentypischer Geruch mit klaren Vanille- und Veilchennoten, konzentriert und elegant im Geschmack mit Anklängen von Waldbeere und Kirsche. Der Brunello muss mindestens 4 Jahre altern, davon 3 Jahre im Eichenfass und einen Alkoholgehalt von 14% aufweisen.

33,00 CHF inkl. MwSt.

Region inkl. Ursprungsbez.: Toscana DOCG

Traubensorten: Sangiovese

Jahrgang: 2018

Flaschengrösse: 75 cl

Land: Italien

Alkoholgehalt: 14.5% Vol.

Allergenhinweis: enthält Sulfite

Von der Rebe



ins Glas