



Brunello di Montalcino 2010

93+/100 Robert Parker



Das Weingut Altesino im Gebiet des Montalcino erstreckt sich auf einer Gesamtfläche von etwa 80 Hektar. Die 44 Hektar Rebflächen befinden sich in fünf, bezüglich Boden, Höhe und Lage verschiedenen Bereichen, so dass unabhängig vom saisonalen Verlauf eine ausgezeichnete Qualität garantiert werden kann. Der Brunello wird 3 Jahre in 50 hl fassenden, slawonischen Eichenfässern ausgebaut und danach für weitere 6 Monate in der Flasche verfeinert. Er hat in der Nase intensive, reine und edle Aromen. Noten von Veilchen, Tabak, Schokolade und angenehme Anklänge an Unterholz. Am Gaumen in perfekter Übereinstimmung mit der Nase, gut ausgeglichen, voller Körper, gute Tannine. Passt zu: rotem Fleisch, Braten, Rotwild und mittelreifem Käse.

| | |
|-----------------------|-----------------------------|
| Produzent | Altesino |
| Wein | Rotwein |
| Land | Italien |
| Region | Toskana |
| Subregion | Brunello di Montalcino DOCG |
| Jahrgang | 2010 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14 % |
| Lagerfähigkeit | bis 10 Jahre |
| Traubensorten | Sangiovese |

CHF 55.00 100cl = CHF 73.33