

BRUNELLO DI MONTALCINO DOCG ROMITORIO M.O.

LAND;	ITALIEN
HERKUNFT;	TOSCANA
PRODUZENT;	ROMITORIO HTTPS://WWW.CASTELLOROMITORIO.COM
TRAUBENSORTE;	SANGIOVESE
ALKOHOL;	14% VOL.
VINIFIKATION;	MINDESTENS 12 MONATE IN FRANZÖSISCHEN BARRIQUES UND 12 MONATE IN BOTTICHEN AUS SLOWENISCHER EICHE
WEINTYP;	KRAFTVOLLER, KONZENTRIERTER WEIN MIT OPULENTER STATUR, SPÜRBAREM ALKOHOL, SOWOHL AUSGEBAUT IM STAHLTANK ALS AUCH MIT DEUTLICHEM BARRIQUE-EINFLUSS, GERINGE, REIFE SÄURE LAGERPOTENTIAL 10 – 15 JAHRE
PASST ZU;	CURRYGERICHTE (LEICHTE SCHÄRFE), KURZGEBRATENES UND GEGRILLTES FLEISCH, SPARE RIPS, SCHMORGERICHTE, WILDGERICHTE, GEREIFTE HARTKÄSE (PARMEGIANO, REZENTER GREYERZER, REZENTER EMMENTALER, BERGKÄSE)

