

2016 Brunello di Montalcino Riserva

La Mannella di Cortonesi DOCG

Typ	Rotweine
Herkunft	Italien, Toscana
Produzent	Cortonesi
Qualitätsstufe	DOCG
Ausschanktemperatur	16-18°C
Trinkreife	15-20 Jahre
Traubensorten	Sangiovese
Awards	Wine Spectator 94
Grösse	75 cl
Artikelnummer	35050803

Bemerkungen

Nach Gesetz muss ein Brunello di Montalcino Riserva insgesamt 5 Jahre reifen, davon mindestens 3 Jahren im Holzfass, bevor er in den Verkauf gelangen darf. Bei der Familie Cortonesi reift der Wein sogar 4-5 Jahre in Eichen- und weitere 12 Monate in Tonneau-Holzfässern. Im Anschluss ruht er noch 10 Monate in der Flasche, bevor man ihn für den Verkauf frei gibt. Der Riserva "La Mannella" wird nur in Top Jahren, den sogenannten 5 Stelle (5 Sterne)- Jahren, erzeugt. Dieser Brunello di Montalcino löst sicherlich bei jedem Brunello- Liebhaber reine Euphorie aus. Sattes und brillantes Rubinrot mit Granatreflexen funkeln im Glas. Ein Duft von reifen roten Früchten, untermalt von satten aber eleganten Vanille-Holztönen strömt in die Nase. Im Mund überraschen die süssen und perfekt eingebundenen Tannine. Wärme und eine imposante Struktur gipfeln in einer fast endlosen Länge. Ein Brunello der Spitzenklasse, der nur in sehr kleinen Kontingenten verfügbar ist.

Passt zu

Käse, Pastagerichten

Gastrovin AG, Kriesbachstrasse 4, 8600 Dübendorf, Telefon: + 41 (0)44 802 71 71
info@gastrovin.ch, www.gastrovin.ch

Gastrovin AG, Kriesbachstrasse 4, 8600 Dübendorf, Telefon: + 41 (0)44 802 71 71
info@gastrovin.ch, www.gastrovin.ch