



# Brunello Montalcino

## Riserva gli Angeli

DOCG, La Gerla, 2011

750 ml

**CHF 89.50**

Art-Nr. 35201711

Dieser Ausnahmewein wird nur in den besten Jahren aus dem ältesten Weingarten von La Gerla gekeltert. Die Reben stehen gleich unterhalb der Kellerei und neben einer alten Kapelle, die den Engeln – gli angeli – gewidmet ist. Mit seinem weiten, komplexen Aromafächer, seinen ultrafeinen Tanninen, seiner Eleganz und ausserordentlichen Länge scheint dieser Brunello tatsächlich von den Engeln geküsst worden zu sein.

Herkunft:	<b>Italien / Toscana / Brunello di Montalcino</b>
Traubensorte:	<b>Brunello</b>
Genussreife:	<b>4 bis 15 Jahre</b>
Servicetemperatur:	<b>16 bis 18 °C</b>
Trinkempfehlung:	<b>Brasato di manzo al Barolo, Châteaubriand, Filet Wellington, Coq au vin, Bistecca fiorentina, T-Bone-Steak, Wildgeflügel, Tagliatelle al tartufo</b>
Vinifikation:	<b>sanfte Pressung</b>
Ernte:	<b>Handlese, Strenge Selektion</b>
Ausbau:	<b>im grossen Holzfass/Foudre, in gebrauchten Barriques, einige Monate Flaschenlagerung</b>
Abfüllung:	<b>Filtration</b>
Ausbaudauer:	<b>60 Monate</b>
Volumen:	<b>14.0 %</b>
Parker:	<b>92</b>
Vinum:	<b>17</b>
Wine Spectator:	<b>93</b>



**Vegan**