

Rosso di Montalcino

DOC, La Gerla, 2016

750 ml

CHF 22.50

Art-Nr. 35023716



Dieser Rosso von La Gerla präsentiert sich in der Nase mit vielfältigen Aromen, die an Pflaume, Hagebuttengelee, an Lorbeer und Süssholz, an Lavendel und Glyzinie erinnern. Ungemein saftig ist er, so dass einem das Wasser im Mund zusammenläuft! Gleichzeitig wirkt er weich und rund mit viel Beerenfrucht im Geschmack, der recht lang mit Noten von Zwetschgen und eingelegten Kirschen endet.

Herkunft:	Italien / Toscana / Brunello di Montalcino
Traubensorte:	Brunello
Genussreife:	2 bis 8 Jahre
Servicetemperatur:	16 bis 18 °C
Trinkempfehlung:	Saltimbocca, Risotto mit Steinpilzen
Vinifikation:	sanfte Pressung
Ernte:	Handlese, Strenge Selektion
Ausbau:	im grossen Holzfass/Foudre
Volumen:	13.5 %



Vegan

Genussprofil

Nasenprofil

Intensität



Blumigkeit



Fruchtigkeit



Würzigkeit



Holzeinfluss



Komplexität



Gaumenprofil

Auftaktfülle



Säure / Saftigkeit



Tannine



Körper



Abgangslänge

