



## Brunello di Montalcino DOC 2020

Azienda Agricola Le Ragnaie

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Toscana
<b>Produzent</b>	Az. Agr. Le Ragnaie Montalcino
<b>Klassifizierung</b>	DOC
<b>Ausbau</b>	36 Monate in grossen slawonischen Eichenfässern.
<b>Inhalt</b>	75 cl
<b>Jahrgang</b>	2020
<b>Genussphase</b>	bis 20 Jahre
<b>Ausschanktemperatur</b>	18 - 20°C
<b>Alkoholgehalt</b>	13.5 %
<b>Traubensorten</b>	Sangiovese
<b>Artikel-Nr</b>	16612220

### Bemerkungen

Ein eleganter und terroirgeprägter Brunello di Montalcino aus den verschiedenen Spitzenlagen von Le Ragnaie. Komplex, präzise und mit grossem Reifepotenzial – ein Brunello, der Herkunft und Jahrgang authentisch widerspiegelt.

### Passt zu

Passt hervorragend zu Wildgerichten, Brasati, geschmortem Rindfleisch, Lamm, Trüffelgerichten sowie gereiftem Hartkäse.

### Degustationsnotizen

Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. In der Nase entfalten sich Aromen von reifen Kirschen, Waldbeeren, Veilchen, mediterranen Kräutern und feinen Gewürznoten. Am Gaumen zeigt sich der Wein kraftvoll und zugleich elegant, mit feinkörnigen Tanninen, einer lebendigen Säure und bemerkenswerter Balance. Der lange, harmonische Abgang wird von mineralischen und würzigen Nuancen begleitet.