

# Marchesi Antinori Srl Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne Antinori



<b>Art.-Nr.:</b>	060234-2020
<b>Gebinde:</b>	1 x 0,75l Flasche
<b>Alkoholgehalt:</b>	14 %
<b>Anbaugebiet:</b>	Brunello di Montalcino
<b>Anbauregion:</b>	Toskana (Toscana)
<b>Ausbau:</b>	im Stahltank und Barrique
<b>Dekantierzeit:</b>	240
<b>Farbe:</b>	Rot
<b>Fasslagermonate:</b>	36
<b>Geschmack:</b>	trocken
<b>Jahrgang:</b>	2020
<b>Klassifizierung:</b>	DOCG -> Denominazione di Origine Controllata e Garantita
<b>Rebsorten:</b>	100% Sangiovese
<b>Serviertemperatur:</b>	16
<b>Trinkreife:</b>	25
<b>EAN:</b>	8001935000280

## Preise

**Flasche 56,90 €** brutto

Preis pro Liter: 75,87 €

UVP: 59,90€ **-5%**

*Alle Preise inkl. 19% MwSt.*

## Beschreibung

• Der Brunello di Montalcino DOCG Pian delle Vigne von Marchesi Antinori ist eine Ikone toskanischer Weinkunst. Aus 100 % Sangiovese gekeltert und auf dem traditionsreichen Gut südwestlich von Montalcino erzeugt, vereint dieser Rotwein Eleganz, Tiefe und Struktur. Der Ausbau erfolgt klassisch in großen Holzfässern, um Frucht und Herkunft klar zu bewahren. Im Glas zeigt er sich in leuchtendem Rubinrot mit granatroten Reflexen. Das Bouquet ist vielschichtig mit Aromen von reifen Kirschen, roten Beeren, feinen Gewürzen, Tabak und balsamischen Noten. Am Gaumen überzeugt der Pian delle Vigne mit ausgewogener Säure, reifen Tanninen und langem, harmonischem Finale. Ein großer Brunello für besondere Anlässe, ideal zu Wild, geschmortem Fleisch oder gereiftem Käse. Lagerfähig und mit hohem Reifepotenzial – ein Klassiker der Toskana aus dem Hause Antinori.

## Allergene

Schwefeldioxid und Sulfite



8 001935 000280 >