

# DRINKS.

## Talenti Brunello di Montalcino DOCG 2018 75cl



Scannen, um die Online-  
Version zu besuchen

### Zusatzinformation

Artikelnummer	50039318
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Toskana
Abfüller	Azienda Agricola Talenti, Loc. Pian di Conte, Montalcino, Italy
Marke	Talenti
Typ	Rotwein
Allergene	Enthält Sulfite
Alter	> 2 Jahre
Degustationsnotiz	komplexes Aroma mit alternierenden Nuancen von Pflaumen, Kirschen, Brombeeren, Himbeeren, Schokolade, Tabak und Lakritze. Kräftiger Körper mit guter Balance und Weichheit, dazu elegante Tannine.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Sangiovese
Zutaten	Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich.
Etikette	klassisch
Bio	Keine Angaben



Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken
Tannin	Ja
Trinktemperatur	18 Grad
Jahrgang	2018
Passend zu	Charcuterie, Käse, Rotes Fleisch, Wild

## **Beschreibung**

Durch den Weinbau ist der mittelalterlich geprägte Ort Montalcino in der Toskana weltberühmt geworden. Aus den umliegenden Weinbergen stammt nämlich der teure Spitzenwein Brunello di Montalcino, der aus der Sangiovese-Traube - hier einfach als Brunello bezeichnet - gekeltert wird. Das Weingut von Talenti hat sich auf die hoch angesehenen Brunello Weine spezialisiert. Das in dritter Generation geführte Anwesen liegt bilderbuchreif inmitten der sanften Hügellandschaft, die nicht nur von Rebstöcken, sondern auch von Olivenhainen, Obstbäumen, Eichenwäldern und Agrarfeldern gesäumt ist. Die Parzellen erstrecken sich auf Höhen zwischen 250 und 400 m und sind grossflächig mit Reben bepflanzt, die zwischen 20 und 30 Jahre alt sind. Der granatrote Brunello di Montalcino stützt sich auf das Traubengut eines knapp 2 ha grossen Weinbergs mit Süd- und Südostausrichtung. Der Wein reift nach der Gärung zwei Jahre lang in Tonneaus aus französischer Eiche und mehrere Monate in der Flasche. Der trockene Rotwein ist mindestens bis zum Jahr 2029 lagerungsfähig.