



Brunello di Montalcino - Pacenti DOCG

2018



Rotwein aus Italien

Erzeuger und Abfüller: Azienda Agricola Pacenti Franco - Loc. Canalicchio di Sopra, 6
- 53024 Montalcino (SI) - Italia - +39 0577 849277

Qualitätsbezeichnung: Denominazione di Origine Controllata e Garantita (DOCG)

Rebsorte: 100% Sangiovese grosso.

Sensorische Charakteristik: Im vielschichtigen Bukett finden Aromen nach reifer Schattenmorelle, roten Beeren, Gewürzen und Kräutern, die an Thymian und Oregano erinnern. Am Gaumen kraftvoll und geschmeidig, mit optimal eingebundenen Tanninen, die in einen langen, saftigen Abgang führen.

Farbe: Intensive rubinrote Farbe, die ins Granatrot übergeht.

Alkoholgehalt: 14,5 % Vol.

Restzucker: 1,7 g/l

Säuregehalt: 5,2 g/l

Verschlussart: Naturkork

Servierempfehlung: Der kräftige Brunello di Montalcino harmoniert perfekt mit Fleischgerichten, Wild und gereiftem Käse. Seine vielseitige Nutzung reicht von gegrilltem Steak bis zu geschmortem Rindfleisch. Franco Pacenti's Canalicchio DOCG ist ein Highlight für Genießer, auch als Meditationswein.

Empfohlene Serviertemperatur: Zwischen 18 und 20°C.

Allergene: Enthält Sulfite



©cantina24.de

Impressum:

Cantina24 – Weinhandel
Pideritplatz 2
32825 Blomberg
Tel.: 05235 97473

Jugendschutz: Diesen Artikel liefern wir nur an volljährige, unbeschränkt geschäftsfähige natürliche Personen und behalten uns vor, entsprechende Altersnachweise zu verlangen. Die für die Bestellung erforderlichen Daten wie Name, Anschrift usw. sind vollständig und wahrheitsgemäß anzugeben.