



Brunello di Montalcino 2018

Produzent	Le Gode
Land/Gebiet	Italien/Toskana
Appellation	Brunello di Montalcino DOCG
Produkt	Rotweine
Traubensorte(n)	Sangiovese (100%)
Anbau	Traditionell
Ausbau	36-monatiger Ausbau in Holzfässern aus slawonischer Eiche
Alkoholvolumen	14.5%
Restzucker	1.5 g/l
Allergenhinweise	Enthält Sulfite
Vegan	Nein
Trinktemperatur	16 bis 18 Grad
Optimaler Genuss	jetzt bis 2032
Inhalt/Gebinde	75 cl / 6er Kt

Das Weingut Le Gode befindet sich im Norden von Montalcino im Gebiet Montosoli. 16 Hektaren gross ist das Land der Familie Ripaccioli, davon wurden 6 Hektaren mit Sangiovese Grosso angepflanzt.

Der Brunello di Montalcino von Le Gode betört mit seiner typischen Nase, die zu Beginn ein feines Kräuteraroma aufweist. Danach öffnet sich der Wein und es strömen einem Aromen von Blaubeeren, Lakritze, Pflaumen, Minze und feines Bourbonvanille entgegen. Im Gaumen milder Gerbstoff, sehr ausgewogen, mit einer süsslichen Fruchtnote, die sich ideal in die Weinsäure einbettet. Ein jetzt schon trinkfertiger Rotwein für genussvolle Stunden, der bestens zu klassischen Fleischgerichten wie einem Rindsfilet oder Entrecôte passt.