

Molino di Sant'Antimo Brunello di Montalcino 2013



Mellemdyb granatrød i glasset. Næsen forfører med visne roser, tranebær, kirsebær og blomme samt komplekse undertoner af urter, balsamico, rosin, tobak og læder. I munden fyldig og varmende med frisk syre og elegante tanniner med strejf af sorte teblade. Stor Brunello! Drik nu, eller gem +10 år fra høståret.

93/100 James Suckling (årg. 2013)

"The aromas of apricot with cherry are intense. Full body, round and velvety tannins and a flavorful finish. Shows a tender richness. Drink or hold."

Anbefales til rødt oksekød, indmad, tomatsauce og italienske specialiteter. Nyd vinen ved 16-18°C.

2013 Brunello di Montalcino DOCG er fremstillet af 100% nøje udvalgte Sangiovese-druer. Vinen er modnet traditionelt på 6000 liters egetræsfade.

Passer godt til



Drue:
Sangiovese

Servering:
16-18°C

Gemmepotentiale:
+10 år fra høståret

Alkohol:
14,5%

Anmeldelser:

93 Point

James Suckling

92 Point

Robert Parker

Pr. fl.

439,95

Pr. fl. v/køb af 6 fl.

339,95