

Canalicchio di Sopra Brunello di Montalcino 2009 Magnum 150 cl 14.5%

Canalicchio di Sopra Italien Toscana 150 cl 14.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein klassischer Brunello di Montalcino aus 100% Sangiovese, gereift in großen slawonischen Eichenfässern, mit komplexen würzigen Aromen, eleganter Frucht und langem mineralischen Abgang.

Servierempfehlung

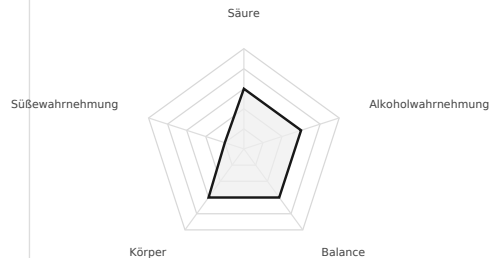
Bei 15–20 °C servieren.

Passt zu

Passt zu gereiftem Käse, Wildgerichten oder kräftigen Fleischspeisen.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe oder als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Mittel
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Ausgewogen
Körper	Mittel
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Mittel
Tannincharakter	Reif
Textur	Samtig

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Komplex, Klassisch
------	--

Aromatik

Erdige Noten	Unterholz, Leder
Florale Noten	Veilchen
Frucht	Kirsche, Erdbeere

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Mineralisch, Harmonisch
Länge	Lang

Vinifikation

Barrique	Kein Barrique-Ausbau
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Großes Holzfass, Slawonische Eiche

Servieren

Dekantieren	30 bis 60 Minuten dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Wild, Lamm, Rindfleisch, Hartkäse, Pasta
-------------------	---