

Castello Romitorio Brunello di Montalcino 2010 75 cl 14.5%

Castello Romitorio Italien Toskana 75 cl 14.5% Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter Brunello di Montalcino aus 100% Sangiovese mit komplexen Aromen von roten Beeren, Tabak und Gewürzen, kräftigen Tanninen und langem Abgang.

Servierempfehlung

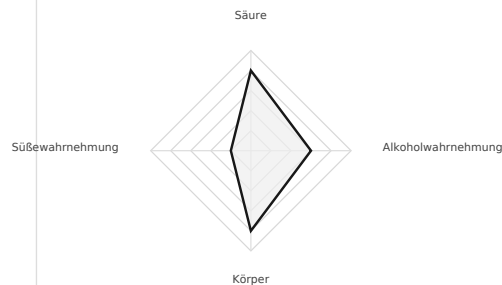
Bei 18–20 °C servieren.

Passt zu

Passt zu rotem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Geschenk.



Produkt entdecken

QR-Code scannen
und vollständige
Produktseite öffnen



EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	Glänzend
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Mittel
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Fest
Textur	Dicht

Stil und Charakter

Stil	Fruchtbetont, Würzig, Elegant, Komplex, Kraftvoll
------	--

Aromatik

Erdige Noten	Erdig
Florale Noten	Veilchen
Frucht	Kirsche, Brombeere, Himbeere
Weitere Aromen	Kaffee
Gewürze	Zimt, Nelke
Holz	Zeder

Abgang

Charakter	Fruchtig, Würzig, Elegant, Intensiv
Länge	Lang

Vinifikation

Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau
------------	---

Servieren

Dekantieren	30 bis 60 Minuten dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Bei Raumtemperatur servieren

Begleitung

Speisenbegleitung	Rindfleisch, Wild, Steak, Hartkäse, Schmorgerichte
-------------------	---