

Casanova di Neri Cerretalto Brunello di Montalcino DOCG 2016 75 cl 15%

Casanova di Neri Italien Toskana 75 cl 15% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein komplexer und eleganter Brunello di Montalcino mit intensiven Aromen von dunklen Früchten, Gewürzen und balsamischen Noten.

Servierempfehlung

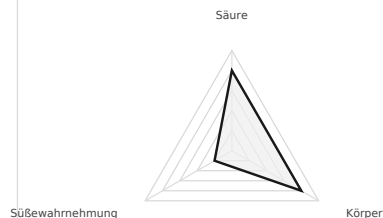
Bei 16–18 °C servieren.

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	Brillant
Klarheit	Klar
Farbintensität	Tief
Perlage / Still	Still
Farbton	Rubinrot

Struktur

Säure	Hoch
Alkoholwahrnehmung	Wärmend
Balance	Harmonisch
Körper	Voll
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	Reif
Textur	Dicht

Stil und Charakter

Stil	Komplex, Kraftvoll, Elegant, Würzig, Mineralisch
------	---

Aromatik

Erdige Noten	Graphit
Florale Noten	Veilchen
Frucht	Kirsche, Schwarze Johannisbeere, Pflaume
Gewürze	Vanille

Abgang

Charakter	Komplex, Elegant, Intensiv, Harmonisch
Länge	Sehr lang

Vinifikation

Barrique	Barrique-Ausbau, Neues Barrique, Französisches Barrique
Holzausbau	Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Französische Eiche

Servieren

Dekantieren	1 bis 2 Stunden dekantieren
Glas	Bordeauxglas
Serviertemperatur	Temperiert servieren

Begleitung

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