**The Liquor Store GmbH**
Baumstrasse 45
5012 Schönenwerd
Schweiz

Telefon: 062 849 40 00
E-Mail: info@liquor-store.ch
Web: liquor-store.ch

# Casanova di Neri Brunello di Montalcino DOCG 2017 0.75l

Casanova di Neri | Italien | Toskana | 75 cl | 14.5% % Vol.



GENUSS & CHARAKTER

## Produktprofil

Ein eleganter und feingliedriger Brunello di Montalcino aus 100% Sangiovese mit hohem Lagerpotenzial und ausgewogener Struktur. Passt ideal zu kräftigen Speisen oder als Meditationswein.

**Servierempfehlung**

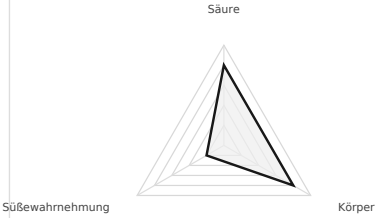
Bei 16–18 °C servieren, idealerweise nach dem Dekantieren.

**Passt zu**

Hervorragend zu Pasta mit weißem Trüffel, Tagliata mit Olivenöl oder gereiftem Pecorino.

**Genussempfehlung**

Ideal für festliche Anlässe oder als Meditationswein im fortgeschrittenen Reifezustand.




**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** |
| Süßewahrnehmung | **Trocken** |
| Tannin | **Hoch** |
| Tanninncharakter | **Samtig** |
| Textur | **Dicht** |

### Stil und Charakter

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

### Aromatik

| | |
|---|---|
| Frucht | **Kirsche, Schwarze Pflaume** |
| Gewürze | **Kardamom** |

### Abgang

| | |
|---|---|
| Charakter | **Harmonisch, Elegant, Komplex, Intensiv** |
| Länge | **Lang** |

### Vinifikation

| | |
|---|---|
| Holzausbau | **Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau, Großes Holzfass** |

### Servieren

| | |
|---|---|
| Dekantieren | **1 bis 2 Stunden dekantieren** |
| Glas | **Bordeauxglas** |
| Serviertemperatur | **Temperiert servieren** |

### Begleitung

| | |
|---|---|
| Speisenbegleitung | **Pasta, Lamm, Wild, Hartkäse, Schmorgerichte** |