

Casanova di Neri Brunello di Montalcino DOCG 2017 75 cl 14.5%

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

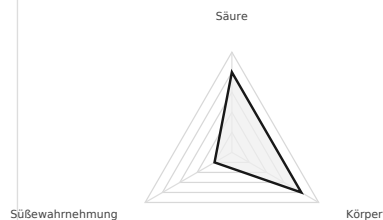
Bei 16–18 °C servieren, idealerweise nach dem Dekantieren.

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
Süßwahrnehmung	Trocken
Tannin	Hoch
Tannincharakter	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
-------------------	--

