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 Tenuta Nuova 2017 0.75l

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



GENUSS & CHARAKTER

Produktprofil

Ein eleganter und kraftvoller Brunello di Montalcino aus dem Jahrgang 2017 mit komplexen Aromen von roten Früchten und balsamischen Noten.

Servierempfehlung

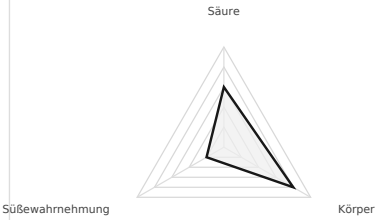
Bei 18–20 °C servieren.

Passt zu

Passt hervorragend zu geschmortem Fleisch, Wildgerichten und gereiftem Käse.

Genussempfehlung

Ideal für besondere Anlässe und als Geschenk geeignet.



Produkt entdecken

QR-Code scannen und vollständige Produktseite öffnen

EXPERTISE

Sommelier Profil

Erscheinungsbild

Glanz	**Brillant**
Klarheit	**Klar**
Farbintensität	**Tief**
Perlage / Still	**Still**
Farbton	**Granatrot**

Struktur

Säure	**Mittel**
Alkoholwahrnehmung	**Wärmend**
Balance	**Harmonisch**
Körper	**Voll**
Süßewahrnehmung	**Trocken**
Tannin	**Hoch**
Textur	**Dicht**

Stil und Charakter

Stil	**Fruchtbetont, Floral, Kraftvoll, Elegant, Komplex**

Aromatik

Florale Noten	**Rose**
Frucht	**Kirsche, Schwarze Johannisbeere, Zwetschge**
Gewürze	**Zimt**

Abgang

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

Vinifikation

Barrique	**Barrique-Ausbau, Langer Barrique-Ausbau**
Holzausbau	**Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau**

Servieren

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

Begleitung

Speisenbegleitung	**Schmorgerichte, Wild, Hartkäse**