

# Casanova di Neri Brunello di Montalcino Tenuta Nuova 2017 75 cl 15%

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

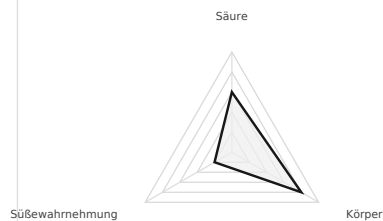
Bei 18–20 °C servieren.

#### 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           | <b>Brillant</b>  |
| Klarheit        | <b>Klar</b>      |
| Farbintensität  | <b>Tief</b>      |
| Perlage / Still | <b>Still</b>     |
| Farbton         | <b>Granatrot</b> |

#### Struktur

|                    |                   |
|--------------------|-------------------|
| Säure              | <b>Mittel</b>     |
| Alkoholwahrnehmung | <b>Wärmend</b>    |
| Balance            | <b>Harmonisch</b> |
| Körper             | <b>Voll</b>       |
| Süßwahrnehmung     | <b>Trocken</b>    |
| Tannin             | <b>Hoch</b>       |
| Textur             | <b>Dicht</b>      |

#### Stil und Charakter

|      |                                                          |
|------|----------------------------------------------------------|
| Stil | <b>Fruchtbetont, Floral, Kraftvoll, Elegant, Komplex</b> |
|------|----------------------------------------------------------|

#### Aromatik

|               |                                                   |
|---------------|---------------------------------------------------|
| Florale Noten | <b>Rose</b>                                       |
| Frucht        | <b>Kirsche, Schwarze Johannisbeere, Zwetschge</b> |
| Gewürze       | <b>Zimt</b>                                       |

#### Abgang

|           |                                               |
|-----------|-----------------------------------------------|
| Charakter | <b>Harmonisch, Elegant, Komplex, Intensiv</b> |
| Länge     | <b>Lang</b>                                   |

#### Vinifikation

|            |                                                |
|------------|------------------------------------------------|
| Barrique   | <b>Barrique-Ausbau, Langer Barrique-Ausbau</b> |
| Holzausbau | <b>Im Holz ausgebaut, Langer Holzausbau</b>    |

#### Servieren

|                   |                                      |
|-------------------|--------------------------------------|
| Dekantieren       | <b>30 bis 60 Minuten dekantieren</b> |
| Glas              | <b>Bordeauxglas</b>                  |
| Serviertemperatur | <b>Bei Raumtemperatur servieren</b>  |

#### Begleitung

|                   |                                       |
|-------------------|---------------------------------------|
| Speisenbegleitung | <b>Schmorgerichte, Wild, Hartkäse</b> |
|-------------------|---------------------------------------|