



BRUNELLO DI MONTALCINO „QUERCETA“ DOCG

Tenuta di Sesta | Montalcino



Herkunft	Toscana Italien
Produzent	Tenuta di Sesta Montalcino
Traubensorte	100% Sangiovese Grosso
Vinifikation	Temperaturkontrollierte Gärung. 36 Mt. Ausbau in slawonischen 30-50 hl. Holzfässern. 10% in Barriques während 10 Monaten.
Farbe	Rubinrot mit grantroten Reflexen
Aroma	Intensiver Duft von reifen, dunklen Früchten wie Kirschen und Zwetschgen. Würzig, harmonisch, mineralisch. Schöne Tabak und Kaffee-aromen. Feine Tannine und edle Holznoten. Wirkt bei aller Kraft nicht schwer.
Charakter	Im Gaumen kräftig, vollmundig, dicht mit sehr guter Struktur. Aromatisch, elegant und ausgewogen. Langanhaltender Abgang mit mineralischen Noten und angenehmer Säure.
Passt zu	Rotem Fleisch, Wild, kräftigen Speisen und rezenten Käsesorten.
Ausschanktemperatur	19° - 20° Grad (1 Std. vorher dekantieren)
Lagerfähigkeit	6 - 8 Jahre