

Weinzentrale

EBERLE

2018 - Brunello di Montalcino - Tenuta Friggiali

Art.-Nr: 04091-12



Beschreibung:

Intensives Rubinrot mit granatroten Reflexen. Im Bukett elegant und frisch mit Aromen von Veilchen, Efeu, Lakritze, Himbeeren, Hagebutte, Rosen und Früchten. Am Gaumen komplex und ausgewogen mit gut eingebundenem Tannin. Lang im Abgang. Mit Finesse und Noblesse. Lagerpotential.

Hersteller:

Das 20 Hektar Weingut liegt auf einer Anhöhe von 350 bis 400 Metern im Herzen von Montalcino und gehört zur Agricola Centolani. Die Familie Peluso Centolani beweist immer wieder eine große Verbundenheit zum regional typischen Terroir. Ihre Rotweine sind heiß begehrt, hoch gelobt und vielfach prämiert!

Anbau:

Deklarierte Produktionszone der Stadt Montalcino, etwa 50 km südlich von Siena gelegen. In südwestlicher Ausrichtung. Ertragsreduzierung. Handlese von alten Rebstöcken ca. Mitte Oktober. Selektion.

Rebsorte Sangiovese	Region Toskana	Alkoholgehalt 14 % Vol.	Trinktemperatur 18-19 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe DOCG	Restsüße -	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Verhältnismäßig lockere Böden	Trinkfenster 2023-2029+	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht



Körper/Intensität



Mineralität



Säure



Tannin



Passt zu



Käse



Rotes Fleisch



Haute Cuisine



Lamm



Grillgemüse



Grillen



Wildgerichte