



Rosso di Montalcino DOC 2014

Ausbau	10 Monate im Eichefass + 4-6 Monate auf der Flasche
Land	Italien
Flaschengrösse	75 cl
Volumenprozent	13.0%
Produzent	Tenuta Le Potazzine
Region	Toscana
Rebsorte	Sangiovetto grosso
Trinkreife	6-8 Jahre
Vinifikation	Alkoholische Gärung und biologischer Säureabbau im Stahltank
Jahrgang	2014

Stefan Hofer zu diesem Produkt

Rubinrot mit leichten Granatreflexen. Aromen von Brombeeren, dezente Würznoten, angenehme Tannine, herrlich klar und fruchtbetont, macht viel Spass!