# Brunello di Montalcino DOCG 2016

## Podere GIODO

| | |
|---|---|
| **Typ** | Rotwein |
| **Herkunft** | Italien, Toskana |
| **Produzent** | Podere Giodo |
| **Traubensorten** | Sangiovese 100 % |
| **Ausbau** | Ca. 30 Monate in Eichen-Tonneau mit 500lt, anschliessend 18 Monate auf der Flasche |
| **Inhalt** | 300 cl |
| **Jahrgang** | 2016 |
| **Ausschanktemperatur** | 18 Grad |
| **Alkoholgehalt** | 14 % |
| **Awards** | FirstWine 100 / 100<br>WineDoctor 98 / 100<br>Falstaff 98 / 100<br>Gambero Rosso 3 bicchieri / 3<br>James Suckling 100 / 100<br>Robert Parker 98 / 100<br>Tasting Book 99 / 100 |
| **Artikelnummer** | 050210130016 |

### Degustationsnotizen

Edles, dunkel strahlendes Rubin mit Reflexen von Granat. Betörende offenherzige Nase nach schwarzen Kirschen, reifen Brombeeren, Pflaumen, Rosenblättern und Lavendel, gepaart mit feinsten Edelhölzern, Walnuss, Kräutern und balsamischen Anklängen; sehr aromatisch und voll im Gaumen, extrem polierte und perfekt integrierte Tannine mit saftiger Fruchtsäure; ergibt eine fruchtige und aromatische Textur, die mit einem zarten Schmelz minutenlang über den Gaumen gleitet und Schluck für Schluck neue Dimensionen eröffnet. Ein magischer, komplexer und anspruchsvoller Wein über den man Stunden philosophieren kann!