

## Corte Pavone Brunello Riserva di Montalcino DOCG

sehr intensive Nase nach reifen, dunklen Kirschen, Lakritze und Zwetschge – beeindruckend. Am Gaumen sattes kerniges Tannin mit guter Tiefe

JG 2003 Gold International Wine Challenge 2009

Erzeuger	Tenute Loacker: Schwarhof, Valdifalco, Corte Pavone
Anbaugebiet	Brunello di Montalcino
Rebsorte	Sangiovese Grosso
Auszeichnung	JG 2003 Gold International Wine Challenge 2009
Temperatur	16°C
Lagerzeit	jetzt + viele Jahre
Weinart	Rotwein
Land	Italien
Qualität	Qualitätswein
Geschmack	trocken
Passt zu	deftigen Gerichten, Grillfleisch, Bistecca Fiorentina, Wild

### Weinanalyse

Kontrolle durch:	IT-BIO-006 (vorher IT-ICA) ICEA
Anbauverband:	AIAB
Restzucker (g/l):	1,9
Vorh. Alkohol (Vol%):	14,5
Gesamtsäure (g/l):	5,5
Schweflige Säure frei (mg/l):	24
Schweflige Säure gesamt (mg/l):	52
Weinstil:	Barrique

