



Brunello di Montalcino

Palazzo

- **Produktionssted:**
Vinen kommer fra Montalcino i Toscana.
- **Druesort og hvad der kendetegner denne:**
Druen hedder Brunello og er en klon/søsterdruer til Sangiovese.
- **Vintype:**
Vinen er uden sammenligning Italiens største vin og kendt over hele verden for dens kvalitet.
- **Hvornår er de høstet og hvordan (håndplukket):**
Druerne håndplukkes i slutningen af september.
- **Hvordan er den fremstillet og hvor længe er den lagret:**
Vinen er lagret 12 måneder på små fade og 24 måneder på store franske barriques. Efter vinen er kommet på flaske lagres de yderligere 6 - 8 måneder, før de sendes på markedet.
- **Hvor stor er produktionen:**
14.000 flasker pr. år.
- **Alkohol %:**
14,5 %.
- **Hvad passer vinen til:**
Vinen passer godt til vildt, stege samt lagret ost.
- **Temperatur til servering:**
Bør serveres ved temp på ca. 18 - 20° C.
- **Drikkeklar eller med fordel gemmes:**
Vinen kan lagres i op til 10 -15 år fra høsten, men vil nok toppe 4 - 8 år efter frigivelsen.



Pris ved 1 fl. **225,-**

Pris ved 6 fl. **200,-**

dine vine kendetegner

Unikke vine som vi selv importerer til Danmark fra små vinhuse, hvor der kæles for detaljerne.

Value for money - alle vinene er bedømt af "lokalt ekspert panel" som vurderer alle vinene til en højere salgspris.

Vin er en smagssag men samtidig også en tillidssag - vi sælger ikke vine, vi ikke selv vil drikke.

Vores vine skal ikke være for komplicerede, det betyder at vi primært vælger vine der er "let drikkelige".

Direkte import fra producentens kældre, betyder lavere pris til dig.

Vort salg er langt hen af vejen baseret på "selvbetjening" - vores grundige beskrivelser af vinene skulle gerne betyde at du trygt kan vælge vin til netop dit behov eller smag..