



# 2016 Brunello di Montalcino Carillon

Carillon er en moderne Brunello fra La Togata. Vinen rummer en flot friskhed og stor frugt. Vinen er lavet på 100% Sangiovese fra Carillon-marken. Perfekt til kødfulde retter.

|                                     |    |       |     |       |
|-------------------------------------|----|-------|-----|-------|
| <b>Decanter</b>                     | 95 | ud af | 100 | Point |
| <b>International Wine Challenge</b> | 92 | ud af | 100 | point |
| <b>James Suckling</b>               | 93 | ud af | 100 | Point |

## Anbefalet til

Okse, Kalv, Vildt, Simreretter, Lam, Meditationsvin



Rødvin



Sangiovese



Italien



Toscana



2016

## Carillon

Carillon er navnet på en mark i Montalcino, som er opkaldt det franske instrument af samme navn. Brunello di Montalcino Carillon er en moderne Brunello med friske og frugtagtige noter af mørke bær og mineraler. Vinen har en relativ høj syre, der flot balanceres af den silkebløde finish. Druerne kommer fra vinstokke der er mellem 12-15 år. Brunelloen lagres først i store slavonske egetræsfade (80 hl) i 36 måneder, hvorefter den flaskelagres yderligere i et år for at fremme kompleksiteten i vinen inden frigivelse. Vinmarken behandles kun med økologiske hjælpemidler. Brunello di Montalcino Carillon er en kompleks vin, der kun produceres i et oplag på 15.000 om året. Vinen er det perfekte match til kødfulde retter med vildt eller rødt kød, men fungerer også som en behagelig meditationsvin efter måltidet.

### Informationer

|                          |   |
|--------------------------|---|
| <b>Varenummer</b>        | 62521316  |
| <b>Flaskestørrelse</b>   | Helflaske   |
| <b>Producent</b>         | Carillon  |
| <b>Region</b>            | Toscana   |
| <b>Druesammensætning</b> | 100% Sangiovese   |
| <b>Lagring</b>           | 36 måneder på slavonske egetræsfade (80 hl) + 12 mdr. på flaske |