

IL PARADISO DI MANFREDI

Brunello di Montalcino Il Paradiso di Manfredi

Italien · Toscana · Brunello di Montalcino · Årgång 2017



PRIS

1 199 kr

Jämförpris 1 599 kr/l

Volym	750 ml
Alkohol	13,5 % vol
Årgång	2017
Druvor	Sangiovese
Sortiment	Tillfälligt sortiment
Artikelnr	9226201

OM VINET

Brunello di Montalcino Il Paradiso di Manfredi 2017 är ett klassiskt rött vin från Toscana, framställt av 100% Sangiovese-druvor. Vinet har en intensiv och komplex karaktär med en elegant struktur. Doften bjuder på mörka körsbär, plommon, viol och en aning läder och tobak. Smaken är fyllig och välbalanserad med fasta tanniner, en frisk syra och lång eftersmak med toner av mörka bär, choklad och örter. Vinet har lagrats på ekfat i 24 månader och därefter på flaska i minst 4 månader. Det passar utmärkt till mustiga köttträtter som grillat lamm, vilt eller lagrade hårdostar. Serveras vid 18–20°C för bästa upplevelse.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

559 kcal

alkohol 559 · socker 0 kcal

PER 15 CL

112 kcal

alkohol 112 · socker 0 kcal

Närings- och kalorivärden är uppskattade utifrån volym, alkoholhalt och sockerhalt och kan avvika från Systembolagets uppgifter.



PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Il Paradiso di Manfredi

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Pompette AB



Brunello di Montalcino Il Paradiso di Manfredi

Italien · Toscana · Brunello di Montalcino · Årgång 2017

DATUM

PROVARE

PLATS / TILLFÄLLE

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans

Klarhet

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

Fukt Bär Citrus Krydda Ek / fat Blommor örter Mineral

Animalisk

Anteckningar

SMAK

OFFICIELL DIN BEDÖMNING — RINGA IN (1-12)

Fyllighet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Strävhet	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Sötma	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12
Fruktsyra	—	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12

Eftersmak kort ○ ○ ○ ○ ○ lång

Anteckningar

HELHET

Mitt betyg ○ ○ ○ ○ ○ Poäng _____ / 100
1 2 3 4 5

Köper igen? Ja Nej Kanske

Passar till

EGNA ANTECKNINGAR

