PIEVE SANTA RESTITUTA/GAJA

Gaja Pieve Santa Restituta Rennina- Brunello di Montalcino

Italien · Toscana · Brunello di Montalcino · Årgång 2018

Ingen bild

PRIS

16 495 kr

Jämförpris 3 299 kr/l

Volym	5 000 ml
Alkohol	14,5 % vol
Årgång	2018
Sortiment	Ordervaror
Artikelnr	7234210

OM VINET

Gaja Pieve Santa Restituta Rennina är en elegant Brunello di Montalcino från den prestigefyllda årgången 2018. Vinet har en djup, rubinröd färg och bjuder på en komplex doft av mogna körsbär, plommon, viol, läder och en aning tobak. Smaken är fyllig och välstrukturerad med mogna tanniner, hög syra och lång eftersmak med inslag av choklad och örter. Vinet har lagrats på ekfat i 24 månader och därefter flaska i ytterligare månader, vilket ger en harmonisk balans. Passar utmärkt till grillat kött, grytor och lagrade ostar.

KALORIER & NÄRING

TOTALT / FÖRPACKNING

4 004 kcal

alkohol 4 004 · socker 0 kcal

PER 15 CL

120 kcal

alkohol 120 · socker 0 kcal

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

PRODUCENT & IMPORTÖR

PRODUCENT

Pieve Santa Restituta/Gaja

pievesantarestituta.com

IMPORTERAS TILL SVERIGE AV

Lively Wines Sweden AB

Vinjournalen.se
Allt om vin och dryck

PROVNINGSPROTOKOLL

Gaja Pieve Santa Restituta Rennina Brunello di Montalcino

Italien · Toscana · Brunello di Montalcino · Årgång 2018

DATUM _____ PROVARE _____ PLATS / TILLFÄLLE _____

UTSEENDE

Färgdjup ljus ○ ○ ○ ○ ○ djup

Nyans _____

Klarhet _____

DOFT

Intensitet svag ○ ○ ○ ○ ○ kraftig

☐ Frukt ☐ 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 ○ 1 ○ 2 ○ 3 ○ 4 ○ 5 Poäng _____ / 100

Köper igen? ☐ Ja ☐ Nej ☐ Kanske

Passar till _____

EGNA ANTECKNINGAR