



# THE CLUB



|                      |                           |
|----------------------|---------------------------|
| <b>Weingut</b>       | Azienda Agricola Bruni    |
| <b>Herkunft</b>      | Italien, Toskana          |
| <b>Rebsorte</b>      | Vermentino, Viogner       |
| <b>Alkoholgehalt</b> | 13.0%                     |
| <b>Jahrgang</b>      | 2020                      |
| <b>Ausbau</b>        | Edelstahl                 |
| <b>Nuancen</b>       | tropische Früchte, Blüten |
| <b>Preisbereich</b>  | 10,00 - 12,00 €           |

## Weingut

Eigentlich aus Spaß an der Freude und wegen der Passion zum Weinbau in den frühen 1970ern gegründet, zählt das Weingut **Bruni** mittlerweile zu einem der Wichtigsten in der Toskana. Das Ziel: Das Land in der Flasche einzufangen und so einzigartige Weine zu kreieren. Als Mitglied vom **Magis Projekt** legt das Weingut bei der Erzeugung den Fokus auf eine nachhaltige Weinwirtschaft. Eingegriffen wird nur, wenn es nötig ist.  
...so wird alles *magis* - also mehr und immer besser.

## Food and Wine

Ein Wein, der in der doch eher von roten Rebsorten dominierten Toskana etwas aus der Reihe tanzt, aber das mit Erfolg. Der Plinio Vermentino hat einen vollen und fruchtigen Geschmack und passt so hervorragend zu krossen **Kürbis-Kartoffelpuffern** mit einem würzigen Dattel-Frischkäsedipp und einem frischen Feldsalat. Nicht ganz so mächtig und wunderbar herbstlich, sodass man graue und neblige Tage ganz schnell vergisst.

## Lasst es euch schmecken!

Ihr habt den Wein zum Essen probiert? Zeigt uns euer Dinner auf Instagram mit **#vdctheclub**

