



Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Trägt die Handschrift der Spitzenkellerei Biondi-Santi

Beschreibung:

Für Biondi-Santi war der Rosso schon immer ein besonderer Wein mit präziser Identität: Er spiegelt den eleganten Stil von Biondi-Santi wider, mit seinem fruchtigen Charakter ist der Rosso perfekt auch in jungen Jahren zu geniessen. Der Rosso wird aus Trauben von jüngeren Weinbergen und aus Weinbergen welche besonders fruchtige Trauben produzieren hergestellt. Er wird in Betontanks vergoren und seine Reife im Holz ist kürzer als die des Brunello.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot mit schöner Brillanz. In der Nase präsentiert sich eine angenehme Sangiovesefrische, geprägt von roten Kirschen und Johannisbeeren, auch einige blumige Noten sind auszumachen. Anmutig und voller Energie zeigt sich der Gaumen: nun auch Himbeeren und Preiselbeeren sowie ein Hauch Menthol, umhüllt von samtigen Tanninen; die rotbeerige Aromatik lässt nie nach in ihrer Intensität, frisches, sehr präsenten Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Biondi-Santi
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5%
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1149123

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 94/100, Jeb Dunnuck 93+/100, James Suckling 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.