



Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Ein Brunello wie aus dem Bilderbuch

Beschreibung:

An den südlichen Hängen zwischen den beiden Flüssen Orcia und Ombrone in der Gemeinde Montalcino liegt das Weingut Banfi. Der Brunello reift für mindestens 2 Jahre zu selben Teilen in Fässern und Barriques aus französischer Eiche und für weitere 8-12 Monate in der Flasche.

Aromenprofil:

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montalcino

Ausbau: 24 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.5%

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0456121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Herkunft: Italien
Ratings: James Suckling 94/100, Parker 93/100,
Schweizerische Weinzeitung 17/20, Wine
Spectator 94/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt: 15.5%
Servier: Für den optimalen Genuss von kräftigen
Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur
von 15 bis 17°C.