



## 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:** 48 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 0456118

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DCG**

Castello Banfi

**Herkunft:** Italien  
**Ratings:** Parker 93/100, Antonio Galloni 90/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20  
**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 48 Monate im Barrique  
**Alkoholgehalt:** 15.0%  
**Servier:** Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.