



Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi – der Brunello mit Kultstatus

Beschreibung:

Seit 1888, dem ersten Brunello-Jahrgang der Geschichte, produziert Biondi-Santi weiterhin Weine, die für ihre Eleganz und aussergewöhnliche Langlebigkeit bekannt sind. Kein Kompromiss. Sorgfältige Liebe zum Detail und exzellente Handwerkskunst begleiten den Brunello Biondi-Santi, der mit handverlesenen Trauben aus den eigenen Weinbergen produziert wird. Im Keller wird er in Betonfässern unter Verwendung einheimischer Hefen vergoren und in grossen Fässern aus slowenischer Eiche gereift, wie es die Tradition vorschreibt.

Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Eine komplexe Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut: zitrische Noten, rote Beeren, gepaart mit etwas Unterholz, auch blumige Akzente sind auszumachen. Am Gaumen sanft im Auftakt, dann nach und nach seine ganze Fülle zeigend: Himbeeren und rote Johannisbeeren, Milkschokolade und etwas Lakritze, dazu gesellt sich eine lebendige Frische und perfekt eingebundene, reife Tannine, immer neue Facetten zeigend, nun auch Orangenzeste und einige balsamische Noten; feintexturiert und elegant im langanhaltenden Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Biondi-Santi
Alkoholgehalt:	13.5%
Artikelnummer:	0769609

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 93/100, Score 19.5/20
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.