



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:

Rubinrot, etwas aufhellender Rand. Reife Pflaumen, Sauerkirschen, Lakritze und etwas Unterholz im komplexen Bouquet, auch etwas Baumnuss und verblühte Rosenblätter gesellen sich dazu. Sehr elegant im Antrunk, anschliessend nach und nach intensiver werdend, kleine, reife Erdbeeren und etwas Kirschlikör, unterstützt von einer passenden Brunellofrische, schliesslich etwas Caramel und Brotkrustentöne, auch ein Hauch Wildkräuter; sehr klar im Ausdruck, elegant, mit erstklassig integrierten Tanninen; traumhaftes, Terroir-betontes Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montalcino

Produzent: Biondi-Santi

Ausbau: 36 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 13.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2040

Rebsorte(n): 100% Sangiovese grosso

Artikelnummer: 0769617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 96/100, James Suckling 96/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese grosso
Trinkreife:	Jetzt bis 2040
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	13.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.