



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:

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 2043
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0769619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italien
Ratings:	Decanter 98/100, Parker 97/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2043
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.