



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi: der Brunello mit Kultstatus

Beschreibung:

Er ist für seine aussergewöhnliche Langlebigkeit bekannt und wurde seit 1888 nur 40-mal hergestellt, und seine Produktion ist äusserst begrenzt. Traditionell stammen die Trauben für den Riserva aus den ältesten Weinbergen, die über 25 Jahre alt sind. In der Mitte des alten Kellers von Tenuta Greppo liegt ein sorgfältig bewachter Raum fernab von Licht und Lärm der Welt, der ganz dem Reservat gewidmet ist. Es ist «La Storica», der Keller, in dem Biondi-Santi die Flaschen aller Riserva-Jahrgänge aufbewahrt, die jemals produziert wurden.

Degustationsnotiz:

Rubinrot mit granatfarbenen Akzenten, etwas aufhellend zum Rand hin. Eine bezaubernd fruchtige und balsamische Nase, die sich von leichter Zurückhaltung in eine fantastische Komplexität entwickelt, wilde rote Beeren, etwas Würze, auch ein Hauch Unterholz. Am Gaumen ausgesprochen seidig und mit einer fantastischen Biondi-Santi-Komplexität ausgestattet, nebst Aromen von Himbeeren und reifen Pflaumen auch etwas Orangenschalen und Milkschokolade, elegant und dynamisch zugleich; die Gerbstoffe sind gekonnt eingebunden und ergänzen sich mit der Brunellofrische aufs Schönste; schwungvoller, langanhaltender Abgang mit grossartigem Potenzial.

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: Tenuta Greppo

Ausbau: 36 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: 2026-2050

Rebsorte(n): 100% Sangiovese grosso

Artikelnummer: 1623915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Tenuta Greppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 98+/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese grosso
Trinkreife:	2026-2050
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.