



Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Eben eingetroffen: der Riserva von Biondi-Santi

Beschreibung:

Mehr als 150 Jahre Know-how stecken in diesem eleganten Wein voller aristokratischer Persönlichkeit. Der Riserva ist für seine aussergewöhnliche Langlebigkeit bekannt und wurde seit 1888 nur 40-mal hergestellt. Traditionell stammen die handverlesenen Trauben aus den eignen Rebbergen.

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:

Tenuta Greppo

Ausbau:

36 Monate in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

13.5%

Trinkreife:

2026-2042

Rebsorte(n):

100% Sangiovese

Artikelnummer:

1623918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Tenuta Greppo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 97+/100, James Suckling 97/100, Score 20/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	2026-2042
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.