



## Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, 3x 75 cl 1995, 1999, 2004, 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, etwas auffhellender 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:** 3x 75 cl 1995, 1999, 2004

**Ausbau:** 36 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Traditionell

**Rebsorte(n):** Sangiovese grosso

**Artikelnummer:** 16239--

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino**

Riserva DOCG  
3x 75 cl 1995, 1999, 2004

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	Sangiovese grosso
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	36 Monate in Grossholz
<b>Servier:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.