

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, 3x 75 cl 1995, 2006, 2011, Tenuta Greppo Biondi-Santi

Biondi-Santi: der Brunello mit Kultstatus

Beschreibung:

Diese exklusive Vertikale, die sich über 20 Jahre Riserva-Geschichte von Biondi Santi erstreckt, reflektiert den roten Faden, der die Biondi-Santi Riserva Vintageweine zusammenhält: Zeitlose Eleganz und ein unverwechselbarer Stil. Gerade mal 100 Holzkisten, welche jede drei Jahrgänge festhält, wurden für die ganze Welt produziert. Sehr exklusiv!

Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas aufhellender Rand. Reife Pflaumen, Sauerkirschen, Lakritze und etwas Unterholz im komplexen Bouquet, auch etwas Baumruss 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, 2006, 2011

Ausbau:

in Grossholz

Weinbau:

Traditionell

Rebsorte(n):

100% Sangiovese grosso

Artikelnummer:

16239MI



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
3x 75 cl 1995, 2006, 2011

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