

1998 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.

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
Region:	Toscana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Biondi Santi
Bewertung(en):	Parker 97/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Artikelnummer:	1623998

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino

Riserva DOCG
Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 97/100
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.