2018 Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Ein Brunello wie aus dem Bilderbuch

Beschreibung:
An den südlichen Hängen zwischen den beiden Flüssen Orcia und Ombrone in der Gemeinde Montalcino liegt das Weingut Banfi. Der Brunello reift für mindestens 2 Jahre zu selben Teilen in Fässern und Barriques aus französischer Eiche und für weitere 8-12 Monate in der Flasche.
Passt zu:
Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.
Servierempfehlung:
Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Banfi
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90/100, Wine Spectator 93/100
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0456118

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Castello Banfi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 90/100, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch