



2018 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi – der Brunello mit Kultstatus

Beschreibung:

Der Brunello di Montalcino verdankt seine Existenz dem schöpferischen Genie von Clemente Santi und seinem Neffen Ferruccio Biondi Santi, die Ende des 19. Jahrhunderts begannen, in Montalcino sortenreine Weine im Fass auszubauen. Bis heute produziert Biondi-Santi seinen Brunello mit der gleichen Sorgfalt, exzellenten Handwerkskunst und Geduld. Er reift drei Jahre im Eichenholz und mehrere Jahre in der Flasche, ehe er das Weingut verlässt.

Degustationsnotiz:

Granatrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Eine komplexe Nase, die sich nach und nach im Glas aufbaut: zitrische Noten, rote Beeren, gepaart mit etwas Unterholz, auch blumige Akzente sind auszumachen. Am Gaumen sanft im Auftakt, dann nach und nach seine ganze Fülle zeigend: Himbeeren und rote Johannisbeeren, Milkschokolade und etwas Lakritze, dazu gesellt sich eine lebendige Frische und perfekt eingebundene, reife Tannine, immer neue Facetten zeigend, nun auch Orangenzeste und einige balsamische Noten; feintexturiert und elegant im langanhaltenden 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
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Biondi Santi
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Antonio Galloni 95/100, Decanter 95/100, Score 19.5/20
Ausbau:	36 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2042
Rebsorte(n):	100% Sangiovese grosso
Artikelnummer:	0769618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 95/100, Antonio Galloni 95/100,
Decanter 95/100, Score 19.5/20
Rebsorte(n): 100% Sangiovese grosso
Trinkreife: Jetzt bis 2042
Weinbau: Traditionell
Ausbau: 36 Monate in Grossholz
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.