



2021 Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Trägt die Handschrift der Spitzenkellerei Biondi-Santi

Beschreibung:

Für Biondi-Santi war der Rosso schon immer ein besonderer Wein mit präziser Identität: Er spiegelt den eleganten Stil von Biondi-Santi wider, mit seinem fruchtigen Charakter ist der Rosso perfekt auch in jungen Jahren zu geniessen. Der Rosso wird aus Trauben von jüngeren Weinbergen und aus Weinbergen welche besonders fruchtige Trauben produzieren hergestellt. Er wird in Betontanks vergoren und seine Reife im Holz ist kürzer als die des Brunello.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot mit schöner Brillanz. In der Nase präsentiert sich eine angenehme Sangiovesefrische, geprägt von roten Kirschen und Johannisbeeren, auch einige blumige Noten sind auszumachen. Anmutig und voller Energie zeigt sich der Gaumen: nun auch Himbeeren und Preiselbeeren sowie ein Hauch Menthol, umhüllt von samtene Tanninen; die rotbeerige Aromatik lässt nie nach in ihrer Intensität, frisches, sehr präsent Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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):	Score 18.5/20
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Sangiovese grosso
Artikelnummer:	1149121

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Greppo
Biondi-Santi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese grosso
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.