



2019 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 Grillspiesen, 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:

Toscana

Subregion:

Montalcino

Produzent:

Banfi

Bewertung(en):

Decanter 100/100, Antonio Galloni 96/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20

Ausbau:

48 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

14.5 %

Rebsorte(n):

100% Sangiovese

Artikelnummer:

0456119

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Castello Banfi

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Decanter 100/100, Antonio Galloni 96/100, Wine Spectator 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	48 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.