

Brunello di Montalcino DOCG 75cl



CHF
52.70

0.75



IT - Gutseigene Weinberge in den südlichen Hängen von Montalcino etwa 220 m ü. Meer. Boden: sandig und kalkhaltig mit viel Struktur. - 2018



Castello Banfi
Toscana

Tiefes rubinrot mit Granatschimmer Bukett: ätherisch, volles Aroma, leichter Vanilleton. Geschmack: voll, weich, samtig, intensiv mit einem Hauch Lakritze.



Traubensorte

100% Sangiovese



Herkunft

Gutseigene Weinberge in den südlichen Hängen von Montalcino etwa 220 m ü. Meer. Boden: sandig und kalkhaltig mit viel Struktur.



Produzent

Castello Banfi Toscana



Vinifikation

sorgfältige Auslese (mit Höchstertrag von 60 dz/ha), eine 10-12tg. Maischegärung. Der Wein ruht 2 Jahre in versch. grossen Fässern hauptsächlich in Barriques. Regelmässige Kontrolle, 8-12 Monate Flaschenruhe.



Charakter

Tiefes rubinrot mit Granatschimmer Bukett: ätherisch, volles Aroma, leichter Vanilleton. Geschmack: voll, weich, samtig, intensiv mit einem Hauch Lakritze.



Passt zu

dunklem Fleisch, Wild und gereiftem Käse.



Trinkempfehlung

kann viele Jahre gelagert werden / 18°C



Artikel Nr.

3654/18



Inhalt

0.75



Jahrgang

2018



Weintyp

Rotweine