

# Brunello di Montalcino DOCG

## 75cl



**CHF 52.70**

75 cl














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.

	<b>Traubensorte</b>	100% Sangiovese
	<b>Herkunft</b>	Gutseigene Weinberge in den südlichen Hängen von Montalcino etwa 220 m ü. Meer. Boden: sandig und kalkhaltig mit viel Struktur.
	<b>Produzent</b>	Castello Banfi Toscana
	<b>Vinifikation</b>	sorgfältige Auslese (mit Höchstertag 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.
	<b>Charakter</b>	Tiefes rubinrot mit Granatschimmer Bukett: ätherisch, volles Aroma, leichter Vanilleton. Geschmack: voll, weich, samtig, intensiv mit einem Hauch Lakritze.
	<b>Passt zu</b>	Fleisch, Wild, Käse.
	<b>Trinkempfehlung</b>	kann viele Jahre gelagert werden / 18°C
	<b>Artikel Nr.</b>	3654/18
	<b>Inhalt</b>	75 cl
	<b>Jahrgang</b>	2018
	<b>Weintyp</b>	Rotweine