

# 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 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.



## 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