



Banfi Brunello di Montalcino

DOCG 75cl














75 cl

 IT - Toscana - 2017

 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	Toscana
	Produzent	Castello Banfi Toscana
	Vinifikation	sorgfältige Auslese(mit Höchstertrag von 60dz/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.	3654/17
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2017
	Weintyp	Rotweine