

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. - 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	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.	3654/17
	Inhalt	75 cl
	Jahrgang	2017
	Weintyp	Rotweine