

Brunello di Montalcino DOCG

75cl



75 cl

 IT - Gutseigene Weinberge in den südlichen Hängen von Montalcino etwa 220 m ü.Meer. Boden: sandig und kalkhaltig mit viel Struktur. - 2020 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 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.** 3654/20**Inhalt** 75 cl**Jahrgang** 2020**Weintyp** Rotweine