



## Brunello di Montalcino

Riserva DOCG, 3x 75 cl 1998, 2008, 2016, Tenuta Greppo Biondi-Santi

Biondi-Santi: der Brunello mit Kultstatus

### Beschreibung:

Diese exklusive Vertikale, die sich über 20 Jahre Riserva-Geschichte von Biondi Santi erstreckt, reflektiert den roten Faden, der die Biondi-Santi Riserva Vintageweine zusammenhält: Zeitlose Eleganz und ein unverwechselbarer Stil. Gerade mal 100 Holzkisten, welche jede drei Jahrgänge festhält, wurden für die ganze Welt produziert. Sehr exklusiv!

### Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas aufhellender Rand. Reife Pflaumen, Sauerkirschen, Lakritze und etwas Unterholz im komplexen Bouquet, auch etwas Baumnuss und verblühte Rosenblätter gesellen sich dazu. Sehr elegant im Antrunk, anschliessend nach und nach intensiver werdend, kleine, reife Erdbeeren und etwas Kirschlikör, unterstützt von einer passenden Brunellofrische, schliesslich etwas Caramel und Brotkrustentöne, auch ein Hauch Wildkräuter; sehr klar im Ausdruck, elegant, mit erstklassig integrierten Tanninen; traumhaftes, Terroir-betontes Finale.

### Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toscana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	Biondi Santi
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese grosso
<b>Artikelnummer:</b>	16239MI

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino**

Riserva DOCG

3x 75 cl 1998, 2008, 2016

Tenuta Greppo Biondi-Santi

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 20/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese grosso
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	in Grossholz
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.