



## 2011 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Greppo, Biondi-Santi

Biondi-Santi – der Brunello mit Kultstatus

### Beschreibung:

Seit 1888, dem ersten Brunello-Jahrgang der Geschichte, produziert Biondi-Santi weiterhin Weine, die für ihre Eleganz und aussergewöhnliche Langlebigkeit bekannt sind. Kein Kompromiss. Sorgfältige Liebe zum Detail und exzellente Handwerkskunst begleiten den Brunello Biondi-Santi, der mit handverlesenen Trauben aus den eigenen Weinbergen produziert wird. Im Keller wird er in Betonfässern unter Verwendung einheimischer Hefen vergoren und in grossen Fässern aus slowenischer Eiche gereift, wie es die Tradition vorschreibt.

### Degustationsnotiz:

Granatrot, etwas aufgehellt zum Rand hin. Rote, reife Frucht von Kirschen und Pflaumen, gepaart mit charmanen balsamischen Noten, etwas Wacholder, schliesslich auch etwas Unterholz. Das Gaumenbild reflektiert den warmen Jahrgang aufs Schönste: reich, feintexturiert und sehr kraftvoll, immer seine unvergleichliche Eleganz behaltend, von ausgezeichneter Struktur, dicht und mit einem anhaltenden, sehr fokussierten Finale ausgestattet.

### 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 19/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100
<b>Ausbau:</b>	24 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2037
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese grosso
<b>Artikelnummer:</b>	0769611

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Tenuta Greppo  
Biondi-Santi

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 19/20, James Suckling 93/100, Parker 93/100  
**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese grosso  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2037  
**Weinbau:** Traditionell  
**Ausbau:** 24 Monate in Grossholz  
**Alkoholgehalt:** 13.5 %  
**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.