Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

458101 2017
2017er Biondi-Santi Brunello di Montalcino DOCG
DOCG
Biondi-Santi

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Frucht & Tiefe aus Sangiovese Grosso.
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Kirsche, Beeren & Würze
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Rind, Wild & Pecorino.

Farbe	ROT
Alkohol	13,5 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Biondi-Santi Brunello di Montalcino 2017: 100 % Sangiovese Grosso, 3 Jahre Eichenholzreife, fruchtige Eleganz und ausgewogene Tannine.

Der Biondi-Santi Brunello di Montalcino 2017 ist ein Brunello di Montalcino DOCG aus 100 % Sangiovese Grosso von der Tenuta Greppo in Montalcino. Die Lese begann am 11. September 2017. Die Vinifikation erfolgte in Betontanks mit einheimischen Hefen. Anschließend reifte der Wein drei Jahre in großen Fässern aus slawonischer Eiche. Der Jahrgang 2017 war von Hitze und Trockenheit geprägt. Offizielle Verkostungsangaben nennen rote Kirsche, rote Beeren, würzige Noten, getrocknetes Tabakblatt und Süßholz. Der Wein zeigt eine ausgewogene Struktur mit frischer Säure und gut eingebundenen Tanninen.

Sub-Region

Brunello di Montalcino

Die großartige Weinstadt Montalcino liegt in einem Hügelland südlich von Siena im Süden des Anbaugebietes Toskana.

Klassifikation

Denominazione di Origine Controllata e Garantita

"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.

Erzeuger

Biondi-Santi

Das Weingut Biondi-Santi, eine Ikone der Toskana, steht seit über 100 Jahren für höchste Qualität im Weinbau.
Clemente Santi gilt als Schöpfer des berühmten Brunello di Montalcino.
Das malerische Anwesen erstreckt sich über 26 Hektar in der sanften Hügellandschaft südöstlich von Montalcino.
Die Vinifizierung folgt noch heute den Vorgaben von Ferruccio Biondi Santi: selektive Handlese, lange Maischestandzeiten und traditionelle Gärung.
Der Rosso und die Brunelli werden in Betonbehältern, die Riserva-Qualitäten in großen, vertikalen Eichenfässern vergoren.
Die Weine zeichnen sich durch ihre Ausgewogenheit und Komplexität aus. Biondi-Santi bringt seine Brunelli erst nach sechs Jahren Lagerung auf den Markt.

Rebsorten

100%	Sangiovese

Stand 13.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de

Bewertung	Bewerter	Bemerkung
96 Punkte	Robert Parker	
94 Punkte	Wine Spectator	
95 Punkte	Falstaff	

Zutaten

Stand 13.11.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0
Telefax

Email service@schlumberger.de
Web www.schlumberger.de