



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

458101 2018

2018er Biondi-Santi Brunello di Montalcino DOCG

DOCG

Biondi-Santi

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Klassischer Sangiovese aus Montalcino.
	Leitaromen	Mediterrane Kräuter & feine Gewürze
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu geschmortem Rind, Lamm mit Kräutern, Wildgerichten sowie zu gereiftem Pecorino Toscano.
<b>Farbe</b>	ROT	
<b>Alkohol</b>	13,5 % vol.	
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Brunello di Montalcino 2018 von Biondi-Santi: 100 % Sangiovese Grosso, 30 Monate slawonische Eiche, klassische Struktur.

Der Brunello di Montalcino 2018 von Biondi-Santi ist ein Brunello di Montalcino DOCG aus 100 % Sangiovese Grosso (BBS11-Klon) von der Tenuta Greppo in Montalcino. Die Trauben wurden selektiv gelesen und traditionell vinifiziert. Der Ausbau erfolgte rund 30 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche, gefolgt von einer weiteren Flaschenreife vor der Freigabe. Der Jahrgang 2018 war durch wechselhafte Witterung geprägt, wodurch eine sorgfältige Selektion erforderlich war. Der Wein zeigt eine leuchtend rubinrote Farbe und steht für die klassische, strukturierte Stilistik des Hauses mit Balance und Lagerfähigkeit.

#### 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

#### Bewertung

Bewerter	Bemerkung
97 Punkte Robert Parker	+ Juli 2025
95 Punkte Wine Spectator	Juli 2025
94 Punkte Decanter	Juli 2025
97 Punkte James Suckling	Juli 2025
95 Punkte Falstaff	März 2024
97 Punkte Vinous	+ Juli 2025

Stand 17.04.26. 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

## Zutaten

Stand 17.04.26. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

---

### Schlumberger GmbH & Co. KG

Buschstr. 20  
53340 MECKENHEIM

Telefon +49 2225 925-0  
Telefax

Email [service@schlumberger.de](mailto:service@schlumberger.de)  
Web [www.schlumberger.de](http://www.schlumberger.de)