



Schlumberger[®]

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

458105 2020

2020er Biondi-Santi Brunello di Montalcino DOCG

DOCG

Biondi-Santi

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ikonischer Brunello voller Finesse
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Kirsche, Veilchen und feine Kräuter
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu Wild, Rind und Festmenüs
Farbe	ROT	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Klassischer Brunello mit Eleganz und Tiefe – rote Frucht, feine Würze und langes Reifepotenzial aus Montalcino.

Der Biondi-Santi Brunello di Montalcino DOCG 2020 steht für die historische Herkunft und den unverwechselbaren Stil eines der bedeutendsten Weingüter der Toskana. Die ausschließlich aus Sangiovese Grosso gekelterten Trauben stammen aus den hochgelegenen Weinbergen rund um Montalcino, deren Böden und Mikroklima für Finesse, Struktur und außergewöhnliche Langlebigkeit bekannt sind. Der Jahrgang 2020 präsentiert sich mit großer Präzision und Eleganz. In der Nase entfalten sich Aromen von Sauerkirschen, roten Waldbeeren, getrockneten Kräutern, Veilchen und feinen Gewürznoten. Am Gaumen zeigt sich der Brunello harmonisch und vielschichtig mit lebendiger Frische, feinkörnigen Tanninen und einer bemerkenswerten Balance zwischen Frucht, Würze und Mineralität. Der lange Ausbau unterstützt die Komplexität, ohne die charakteristische Eleganz des Weines zu überdecken. Ein klassischer Brunello mit großem Reifepotenzial, der die Tradition von Biondi-Santi eindrucksvoll widerspiegelt und sowohl heute als auch nach vielen Jahren Lagerung begeistert.

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 Grosso

Zutaten

Stand 30.07.26. 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