Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

458201 2010

2010er Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva DOCG

DOCG

Biondi-Santi

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Riserva nur in selektierten Jahrgängen.
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Veilchen & getrocknete Kräuter
	Speise oder Anlassempfehlung	Ideal zu geschmortem Rind, Fiorentina-Steak, Wildgerichten wie Hirsch oder Reh sowie zu gereiftem Pecorino Toscano.

Farbe	ROT
Alkohol	14 % vol.
Verschluss	NATURKORKE
Enthält:	Sulfite

Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2010: 100 % Sangiovese Grosso, lange Reife auf slawonischer Eiche und Flasche, traditionelle Stilistik.

Der Brunello di Montalcino Riserva 2010 von Biondi-Santi ist ein Brunello di Montalcino DOCG aus 100 % Sangiovese Grosso (BBS11-Klon). Die Riserva wird ausschließlich in ausgewählten Jahrgängen produziert und stammt aus den ältesten Weinbergen der Tenuta Greppo in Montalcino. Nach traditioneller Vinifikation reift der Wein 36 Monate in großen Fässern aus slawonischer Eiche. Anschließend erfolgt eine mehrjährige Flaschenreife in den historischen Kellern des Weingutes, bevor die Riserva freigegeben wird. Der Jahrgang 2010 zählt zu den offiziell produzierten Riserva-Jahrgängen des Hauses und steht für die klassische Stilistik von Biondi-Santi mit Struktur und Lagerfähigkeit.

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	März 2016
95 Punkte	Wine Spectator	Juni 2016
96 Punkte	Decanter	Februar 2020
96 Punkte	James Suckling	Oktober 2023
100 Punkte	Wine Enthusiast	Januar 2016
97 Punkte	Falstaff	April 2020
96 Punkte	Vinous	Februar 2024

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