



*Schlumberger*<sup>®</sup>

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

458201 2016

**2016er Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva DOCG**  
**DOCG**  
**Biondi-Santi**

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Riserva aus hochwertigem Sangiovese Grosso.
	Leit aromen	rote Frucht, florale & würzige Noten.
	Speise oder Anlaseempfehlung	Passt zu Rind, Wild & gereiftem Pecorino.
<b>Farbe</b>	ROT	
<b>Alkohol</b>	14 % vol.	
<b>Verschluss</b>	NATURKORKE	
<b>Enthält:</b>	Sulfite	

Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva: 100 % Sangiovese Grosso, lange Reife in Eiche und Flasche, tiefe Frucht und harmonische Struktur. Der Brunello di Montalcino Riserva 2016 von Biondi-Santi ist ein Brunello di Montalcino DOCG aus 100 % Sangiovese Grosso (BBS11-Klon). Die Riserva wird ausschließlich in herausragenden Jahrgängen erzeugt und stammt aus den ältesten Weinbergen der Tenuta Greppo in Montalcino. Die Vinifikation erfolgt traditionell mit langer Mazeration. Anschließend reift der Wein rund drei Jahre in großen Fässern aus slawonischer Eiche und anschließend über mehrere Jahre in der Flasche in den historischen Kellern des Weingutes, bevor er freigegeben wird. Der Jahrgang 2016 steht für Struktur, Präzision und außergewöhnliches Reifepotenzial im klassischen Stil von Biondi-Santi.

**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	Juni 2020
94 Punkte	Wine Spectator	Oktober 2020
96 Punkte	Decanter	September 2023
100 Punkte	Wine Enthusiast	Mai 2020
98 Punkte	Falstaff	April 2020

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)