



Schlumberger[®]
WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

458201 2018
2018er Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva DOCG
DOCG
Biondi-Santi

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Seltene Riserva: intensive Struktur & Balance.
	Leit aromen	dunkle Kirschen, Unterholz, Gewürz.
	Speise oder Anlaseempfehlung	Optimal zu Wild, Rind & gereiftem Pecorino.
Farbe	ROT	
Alkohol	13,5 % vol.	
Verschluss	NATURKORKE	
Enthält:	Sulfite	

Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2018: 100 % Sangiovese Grosso, 36 Monate Reife, dunkle Kirsche, Gewürze und langes Finale.

Der Biondi-Santi Brunello di Montalcino Riserva 2018 ist ein außergewöhnlicher italienischer Rotwein aus der DOCG-Appellation Brunello di Montalcino, hergestellt vom Traditionsweingut Biondi-Santi. Die Trauben für diesen Riserva stammen ausschließlich aus den ältesten Weinbergen des Gutes in Montalcino und werden handverlesen selektiert. Die Vinifikation erfolgt klassisch mit spontaner Gärung und anschließender langer Reife: Der Wein lagert rund 36 Monate in slawonischen Eichenholzfässern, bevor er abgefüllt wird. Fachbeschreibungen heben die tiefe rubinrote Farbe sowie ein komplexes Bouquet hervor, in dem sich Noten von roten Beeren, Veilchen, Kräutern, balsamischen Akzenten und feinen Gewürznuancen verbinden. Am Gaumen zeigt der Riserva eine feine Struktur, lebendige Säure und elegante Tannine, die zu einem langen, harmonischen Finale führen. Dieser Riserva beweist auch in einem herausfordernden Jahrgang wie 2018 die typische Tiefe, Balance und Langlebigkeit, für die Biondi-Santi-Brunelli bekannt sind.

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 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

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

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
Web www.schlumberger.de