WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

458401 2022

2022er Biondi-Santi Rosso di Montalcino Toscana DOC

DOC

Biondi-Santi

Bulletpoints	Name	Beschreibung
	Emotionalisierung	Ausdrucksstarker Sangiovese aus Montalcino.
	Geschmacksrichtung	trocken
	Leitaromen	Kirsche, Himbeere, florale Noten.
	Speise oder Anlassempfehlung	Passt zu Pasta, gegrilltem Fleisch & Pecorino.

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

Biondi-Santi Rosso di Montalcino 2022: 100 % Sangiovese, 12 Monate Holzreife, fruchtig-florale Aromen und elegante Struktur aus der Toskana

Der Biondi-Santi Rosso di Montalcino ist ein Rosso di Montalcino DOC aus der Toskana, der die berühmte Tradition des Hauses Biondi-Santi verkörpert. Dieser Rotwein wird aus 100 % Sangiovese aus eigenen Weinbergen rund um Tenuta Greppo gewonnen und spiegelt den Charakter des toskanischen Terroirs wider. Die Weinlese fand unter optimalen klimatischen Bedingungen statt, mit trockenem Herbst und warmem Sommer, was zu einer guten Traubenreife führte. Nach der Gärung reift der 2022er etwa 12 Monate in slawonischen Eichenholzfässern, bevor er abgefüllt wird. Der Wein präsentiert sich im Glas in einem leuchtenden Rubinrot mit violetten Reflexen. In der Nase entfaltet er intensive Aromen roter Früchte wie Kirsche und Himbeere, ergänzt durch florale Noten sowie eine lebendige Säurestruktur. Am Gaumen zeigt sich der Rosso di Montalcino elegant, ausgewogen und mit fein strukturierten Tanninen – ein charaktervoller Sangiovese mit jugendlicher Frische und Balance

Klassifikation **Denominazione di Origine Controllata**

"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.

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
91 Punkte	Wine Spectator	Juli 2025
93 Punkte	Decanter	Juli 2025
94 Punkte	James Suckling	
93 Punkte	Falstaff	Wine Guide Italien 2026

Stand 16.10.26. 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 16.10.26. 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