

DRINKS.

Castello Banfi Rosso di Montalcino DOC 2023 75cl



Scannen, um die Online-
Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	40834523
Alkoholgehalt	14.5%
Flascheninhalt	75cl
Herkunftsland	Italien
Region	Siena (Toskana)
Abfüller	Banfi S.r.l., Loc. Castello di Poggio alle Mura snc, 53024 Montalcino, Italia
Marke	Banfi
Typ	Rotwein
Allergene	enthält Sulfite
Alter	>15 Monate
Degustationsnotiz	ausgewogen und harmonisch mit Anklängen von Kirschen, Himbeeren, Brombeeren, Pflaumen, Eichenholz, Vanille, Leder, Erde, Tabakrauch, Gewürzen und einem Hauch von Veilchen.
Verkehrsbezeichnung	Rotwein
Details	aus 100% Sangiovese
Etikette	kunstvoll
Bio	Keine Angaben
Vegan	Keine Angaben
Kosher	Keine Angaben
Verschluss	Korken



Tannin	Ja
Trinktemperatur	16-18 Grad
Jahrgang	2023
Passend zu	Käse, Pizza & Pasta, Rotes Fleisch

Beschreibung

Die Sangiovese-Traube ist so etwas wie ein Superstar unter den italienischen Rebsorten. Sie nimmt nicht nur die grösste Rebfläche im Land ein, sondern fliesst auch in international geachtete Rotweine wie den Brunello di Montalcino oder den Chianti Classico ein. Im 16. Jahrhundert wurde die Sorte, die Weine mit ausgeprägter Struktur und hohem Säure- und Tannin-Gehalt ergibt, erstmals beschrieben. Später erzeugte die Familie Biondi-Santi einen Klon der Sangiovese-Traube und taufte diesen «Brunello». Der Brunello di Montalcino gilt als einer der teuersten Weine Italiens, der in dem Gebiet um Montalcino in der Toskana entsteht.

Banfis riesige, moderne Weinkellerei liegt im Orcia-Tal unweit des mittelalterlichen Kastells «Castello Banfi», an welches auch eine Vinothek und ein Restaurant angeschlossen sind. Der Betrieb entstand aus einem 1919 gegründeten New Yorker Weinhandelsunternehmen heraus und wurde in seiner heutigen Form 1978 errichtet. Seitdem ist Banfi zu einem Wein-Imperium aufgestiegen - als grösster Weinproduzent der Toskana unterhält die Familie Mariani nicht nur in der DOCG-Region Montalcino Ländereien, sondern auch in Bolgheri, Chianti und Piemonte. Die Sangiovese-Trauben für den Rosso di Montalcino werden in temperaturkontrollierten Stahl- und Holztanks fermentiert. Für den Ausbau nimmt man sich fast anderthalb Jahre Zeit: Zunächst reift der Wein ein Jahr lang in unterschiedlich grossen Holzfässern, dann weitere drei bis sechs Monate in der Flasche.