

DRINKS.

Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG 2019 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

| | |
|---------------------|---|
| Artikelnummer | 7009419 |
| Alkoholgehalt | 14.5% |
| Flascheninhalt | 75cl |
| Herkunftsland | Italien |
| Region | Siena (Toskana) |
| Abfüller | Banfi S.r.l., Loc. Castello di Poggio alle Mura snc, 53024 Montalcino, Italie |
| Marke | Banfi |
| Typ | Rotwein |
| Allergene | enthält Sulfite |
| Alter | >32 Monate |
| Degustationsnotiz | weicher, runder Geschmack mit präsenten Tanninen, dazu aromatische Anflüge von Eiche, Tabak, Vanille, Schokolade, Leder, Waldboden, Rauch, Kirsche, Himbeere, Pflaume, Brombeere, Lakritz, Pfeffer, Trockenobst und Veilchen. |
| Verkehrsbezeichnung | Rotwein |
| Details | aus 100% Brunello (Sangiovese) |
| Zutaten | Ein Zutatenverzeichnis ist nach Art. 16 Abs. 4 der VERORDNUNG (EU) Nr. 1169/2011 nicht erforderlich. |



| | |
|-----------------|---|
| Etikette | kunstvoll |
| Bio | Keine Angaben |
| Vegan | Keine Angaben |
| Kosher | Keine Angaben |
| Verschluss | Korken |
| Tannin | Ja |
| Trinktemperatur | 16-18 Grad |
| Jahrgang | 2019 |
| Passend zu | Käse, Mediterrane Küche, Pizza & Pasta, Risotto, 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 Brunello di Montalcino werden in Stahl- und Holztanks fermentiert, wobei der Most rund zwei Wochen lang in Kontakt mit den Traubenschalen bleibt. Für den Ausbau nimmt man sich fast drei Jahre Zeit: Zunächst reift der Wein zwei Jahre lang in unterschiedlich grossen Holzfässern, dann weitere acht bis zwölf Monate in der Flasche.