

DRINKS.

Castello Banfi Brunello di Montalcino DOCG 2018 75cl



Scannen, um die Online-Version zu besuchen

Zusatzinformation

Artikelnummer	7009418
Alkoholgehalt	15%
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	2018
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.