



Montalcino DOCG

## Banfi Brunello di Montalcino 2015

CHF 37.00

-  75cl
-  13%
-  Toscana
-  Sangiovese
- AN** 9815715

### Produzent

Das Castello Banfi befindet sich im Weinbaugebiet von Montalcino zwischen den Flüssen Orcia und Ombrone. Das ehemalige Schloss aus dem 12. Jahrhundert gab dem Weingut seinen Namen. Im Jahr 1977 erwarb die amerikanische Familie Mariani das Weingut Banfi mit seiner historischen Festung. Heute umfasst das Gut etwa 800 Hektaren bestes Rebland. Geschützt durch die Berge der toskanischen Apenninen, entsteht an den Hängen der Weingärten ein kühles und gemässigttes Klima.

### Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

### Subregion

Solo Sangiovese. Auf diesem Hügel in der südlichen Toskana wird der weltberühmte Brunello di Montalcino produziert. Dabei dürfen ausschliesslich die ureigenen Sangiovese Trauben, die auf rund 2100 Hektaren kultiviert werden, für die Kelterung verwendet werden. Daraus entsteht dann eine Vielzahl an unterschiedlichsten Interpretationen des Brunellos.

### Herstellung

Auf die sorgfältige Auswahl der Trauben folgt die Maischegärung während 10-12 Tagen bei kontrollierten Temperaturen in den Horizon-Bottichen aus Stahl und Holz. Der Wein reift 2 Jahre, davon 50% in Fässern aus französischer Eiche (von 60 - 90 hl) und 50% in Barriques aus französischer Eiche (3,5 hl). Während des Ausbaus werden strikte Kontrollen durchgeführt, bis der Wein in der Flasche weitere 8-12 Monate in der Flasche reift.

### Degustationsnotiz

Vollmundig und gut strukturiert mit Aromen von dunklen Beeren, Kirsche, etwas Minze sowie erdige Noten. Am Gaumen dann elegant und gehaltvoll mit kräftigen, aber gut eingebundenen Tanninen.

### Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

### Geniessen zu

Kräftigen Gerichten mit Lamm-, Wild-, Rindfleisch.