VON SALIS

Brunello di Montalcino DOCG

Banfi Brunello di Montalcino 2018

CHF 24.90

37cl
13%
Toscana
Sangiovese
AN 9815318

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.

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.

Trinkreife
Jahrgang + 10 Jahre

Geniessen zu
Kräftigen Gerichten mit Lamm-, Wild-, Rindfleisch.

Produzent
Banfi wurde 1978 dank dem Willen der italo-amerikanischen Brüder, John und Harry Mariani, gegründet. Von Anfang an war es das Ziel der beiden Brüder, ein bahnbrechendes Projekt mit einer zukunftsweisenden Kellerei und einem nach der neusten Wissenschaft geführten Weinberg zu realisieren, um Spitzenweine zu erzeugen. An der Seite der Familie Mariani, Ezio Rivella, einer von Italiens führenden Önologen, der verstand, dass das Gut, aufgrund der Reichhaltigkeit der Böden und des privilegierten Mikroklimas, eine einzigartige Entwicklungsmöglichkeit vorwies. Banfi wurde 1978 dank dem Willen der italo-amerikanischen Brüder, John und Harry Mariani, gegründet. Von Anfang an war es das Ziel der beiden Brüder, ein bahnbrechendes Projekt mit einer zukunftsweisenden Kellerei und einem nach der neusten Wissenschaft geführten Weinberg zu realisieren, um Spitzenweine zu erzeugen. An der Seite der Familie Mariani, Ezio Rivella, einer von Italiens führenden Önologen, der verstand, dass das Gut, aufgrund der Reichhaltigkeit der Böden und des privilegierten Mikroklimas, eine einzigartige Entwicklungsmöglichkeit vorwies.
Das Weingut Banfi erstreckt sich im Süden von Montalcino an der Grenze mit dem Orcia-Tal. Auf den 2.830 Hektar Besitz wird ungefähr ein Drittel mit Weinbergen bewirtschaftet, der Rest ist mit Olivenhainen, Obstgärten (vorwiegend Pflaumenbäumen), Wald und Brachland besiedelt.

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.

VON SALIS

Banfi Brunello di Montalcino 2018

Subregion

Solo Siangovese. 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.