



Brunello di Montalcino DOCG

Banfi Brunello di Montalcino 2020

CHF 39.50

 75cl
 13%
 Sangiovese
AN 9815720

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.