



Brunello di Montalcino DOCG

Brunello di Montalcino 2019 Castello Banfi

CHF 39.50

 75cl
 14%
 Toscana
 Sangiovese
AN 24527519

Vinifikation

Traditionell im grossen Eichenfass ausgebaut.

Degustationsnotiz Nase

Komplexe Noten nach Pflaumen und reifen Beeren, Zimtwürze und balsamischen Noten.

Degustationsnotiz Gaumen

Vollmundig und strukturiert im Fluss, mit Aromen von dunklen Beeren, Kirsche, etwas Minze und erdigen Noten.

Passt zu

Krätigen Gerichten mit Lamm-, Wild-, Rindfleisch, sowie reifen Hartkäsen.

Trinkreife

Jahrgang + 15 Jahre

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. Für ideale Wachstumsbedingungen sorgt der nährstoffreiche lehmhaltige Boden.

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.



Brunello di Montalcino 2019 Castello Banfi

Subregion

«Die andere Toskana» wird die Toskanische Küste / Maremma auch bezeichnet. Ursprünglich waren hier nur Sumpfgebiete zu finden, die mit zunehmenden Erfolg der Weine aus Bolgheri stetig trockengelegt wurden, um zusätzliche Anbauflächen zu schaffen. Diese umfassen mittlerweile rund 15'000 Hektare, auf welchen die Sorten Cabernet, Merlot und Vermentino angebaut werden.