

VALENTIN WINE

Brunello di Montalcino DOCG

Brunello di Montalcino 2021 Castello Banfi

CHF 39.50

- 75cl
- 14%
- Toscana
- Sangiovese
- AN 24527521

Vinifikation
Traditionell im grossen Eichenfass ausgebaut.

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 gemässigtes 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.



VALENTIN
WINE

Brunello di Montalcino 2021 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.