

Brunello di Montalcino Banfi



Ein Klassiker aus dem Hause Banfi in Montalcino.

Die Vegetationsperiode des Jahrgangs 2019 war geprägt von einer außergewöhnlichen Kälte in den Monaten April und Mai, die die vegetative Entwicklung verzögerte, die dann aber dank einer heißen und trockenen Periode. Die sonnigen Monate August und September ermöglichten eine optimale Reifung der Trauben. 2019 ist eine Ernte, die sich durch eine hohe Qualität und eine intensive territoriale Persönlichkeit auszeichnet, die uns sehr strukturierte und geschmackvolle Weine bescherte.

Ein intensiver und eleganter Brunello. Rubinrot mit zarten granatroten farbigen Reflexen. In der Nase zeichnet er sich durch ein intensives Bouquet mit süßen Noten von Brombeeren und schwarzen Johannisbeeren, kombiniert mit blumigen Noten von Rosen, die ihm Frische und Vitalität verleihen. Der Körper ist voll und kräftig. Die weichen, geschmeidigen Tannine sind gut integriert mit einer ausgeprägten Säure. Ein Brunello, der die Synthese von Kraft und Tiefe darstellt.

Passt besonders gut zu rotem Fleisch, Wild, gereiftem Käse. Wein mit langer Lagerfähigkeit

Name: Brunello di Montalcino Castello Banfi DOCG

Alkoholvolumen: 14.5 %

Kellerei: Banfi

Jahrgang: 2019

Traubensorten: 100% Sangiovese

Traubenherkunft: Montalcino

Serviertemperatur: 16-18° C