Brunello di Montalcino

94 Antonio Galloni

93 Wine Spectator

Name	**Brunello di Montalcino**
Ursprungsbezeichnung	Brunello di Montalcino docg
Weingut	Conti Costanti
Region	Toskana
Land	Italien
Produkttyp	Rotwein
Jahrgang	2018
Traubensorten	100 % Sangiovese
Vinifikation	Nur die besten Sangiovese-Trauben (regional Brunello genannt) werden für den Königswein der Toskana, den Brunello, verwendet. Nach der Lese von Hand und der Anquetschung der Trauben findet die Maischegärung bei kontrollierter Temperatur in Edelstahltanks statt. Danach wird der Jungwein für 18 Monate in neuen französischen Eichenfässern à 350 Liter und weitere 18 Monate in grossen slawonischen Eichenholzfässern ausgebaut. Es folgt ein Reifejahr in der Flasche.
Wussten Sie?	Andrea Costanti ist bekannt für seinen herausragenden Brunello, der nicht mit Wucht, sondern mit Eleganz und Finesse überzeugt. Typisches Sangiovese-Bouquet mit Noten von Dörrobst, Amarenakirschen und Schokolade. Im Gaumen ausgewogen und dicht.
Alkoholgehalt	14 % vol.
Allergene	Sulfite
Nachhaltigkeit	Prestige-Wein
Degustationsnotizen	Intensives Granatrot. In der Nase Noten von Kirschen, etwas Dörrobst, Leder und Zedern. Filigrane und doch mundfüllende Aromatik im Gaumen, an Amarenakirschen, etwas Schokolade, feine Holzaromen erinnernd. Sehr feinkörnige Tannine und wunderbar stützende Säure runden den Brunello herrlich ab. Zeigt sich in der ersten Trinkreife mit sehr gutem Lagerpotenzial.
Foodpairing	Fleischgerichte, Wildgerichte
Artikelnummer	1342.75C.2018.K06
Verpackung	6er-Karton
Inhalt	75 cl

Informationen vom 18.11.2026

Bindella
la vita è bella

Rudolf Bindella Weinbau-Weinhandel AG
Hönggerstrasse 115 8037 Zürich +41 44 276 60 60
bindella.ch