

Brunello di Montalcino DOCG



Brunello di Montalcino
Brunello di Montalcino DOCG

Art-Nr.: 12925

Jahrgang: 2020

Grösse: 75 cl

Bewertung: 18/20 BAP

Ausbau: Holzfass

Glasempfehlung: Rotwein gross

Serviervorschlag: Vorher öffnen - dekantieren

Traubensorten: Sangiovese - Brunello

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Appellation: Brunello di Montalcino DOCG

Anbau: Naturnah

41.00 CHF

Das Weingut Ferrero wurde von Claudia Ferrero und ihrem Mann Pablo Härri gegründet. Pablo war viele Jahre Kellermeister bei Castello Banfi und dem Bio-Weingut Col d'Orcia. Die Rebberge werden naturnah bearbeitet.

Der Rosato ist ebenfalls ein gelungener Wein in Kleinstproduktion. Der Rosé aus Sangiovese ein besonderes Trinkvergnügen.

Der runde und fruchtige Rosso di Montalcino kann schon fast als Alltags Brunello genossen werden.

Und die Brunello von Ferrero sind von höchster Qualität. Sie finden seit Jahren immer wieder grosse Beachtung und erhalten höchste Bewertungen Vinum, Wine Spectator, Vinous, James Suckling.

Ausbau während 2 Jahren im grossen Holzfass und weitere 2 Jahre Flaschenreife..