

Brunello di Montalcino DOCG



Brunello di Montalcino
Brunello di Montalcino DOCG

Art-Nr.: 12925

Jahr: 2020

Grösse: 75 cl

Anbau: Naturnah

Serviovorschlag: Vorher öffnen - dekantieren

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Ausbau: Holzfass

Bewertung: 18/20 BAP

Glasempfehlung: Rotwein gross

Traubensorten: Sangiovese - Brunello

Appellation: Brunello di Montalcino DOCG

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..