



Brunello di Montalcino DOCG Ugolforte 2016

Rote Früchte, Gewürzkräuter,
Backpflaumen, saftige Feigen, Leder,
Zedernholz, finessenreiche Harmonie
und Eleganz, lang

Winzer: Tenuta San Giorgio

Region: Toskana

Rebsorte: 100% Sangiovese

Farbe: rot

Ausbau: 12 Mon. Barrique, 28 Mon. slawonische
Eichenfässer

Alkohol: 14.0 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Wildgerichte, Wildschwein, Braten,
rosa gegrilltes Fleisch, mittelalter Pecorino

0.75 l – Bestellnummer 06716

Gambero: 2/3 Gläsern

Spectator: 94/100 Punkten

Falstaff: 94, Vinous: 94, James Suckling: 95 Punkte

Tenuta San Giorgio Toskana

Was würden Sie mit 8 Millionen Euro machen? Claudio Tipa erwarb Ende 2016 für diesen Betrag das 44 Hektar-Weingut, zu dem 6 Hektar beste Brunello-Lagen gehören, von Guido Folinari, Erbe einer der traditionsreichsten Winzerfamilien Italiens. Wie mit seinen anderen

Weingütern Colle Massari, Grattamacco und Poggio di Sotto hat er Großes geschaffen und einen eigenen Stil kreiert, nicht glamourös, sondern kultiviert, fest, kompakt und mit angenehmer Fülle.