



## 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.