

Belnero Toscana IGT 2019



Wissenswertes

Belnero, dt. der schöne Schwarze, macht seinem Namen alle Ehre. Eine moderne Interpretation der Weinberge des Montalcino-Gebiets: Die Sangiovese Traube dominiert, begleitet von kleinen Teilen Cabernet Sauvignon und Merlot. Der Rosso verkörpert Banfis Streben nach Vollkommenheit und gilt als Einstieg in die toskanische Rotwein-Noblesse.

Anbaugebiet

Gutseigene Weinberge in den südlichen Hängen von Montalcino.
 Höhenlage: 170-230m.

Traubensorte

Sangiovese sowie ein kleiner Anteil Cabernet Sauvignon und Merlot.

Boden

Sandig und kalkhaltig mit reichhaltiger Struktur.

Herstellverfahren

Nach der sorgfältigen Auslese wird eine 8-12 tägige Maischegärung angesetzt. Sie erfolgt in Horizon-Bottichen aus Stahl und Holz bei einer Temperatur von 24-26°C, die die letzten 3 Tage auf 30°C erhöht wird. Danach findet der biologische Säureabbau in französischen Barriques aus Eiche statt, wo der Wein 14 Monate reift. Der Rotwein ruht noch kurze Zeit in der Flasche, bevor er in den Verkauf kommt.

Farbe

Tiefes Rubinrot.

Bukett

Intensiv und kräftig mit Anklängen an Vanille, Tabak, Kaffee sowie einem Hauch von Kirschkonfitüre.

Geschmack

Kräftig, vollmundig und sehr ausgewogen. Schöne Tanninstruktur mit angenehmer Persistenz im Abgang.

Serviertemperatur

Servieren Sie den Rotwein bei 18°C.

Lagerung

Der Belnero Toscana IGT kann noch viele Jahre in einem dunklen, trockenen und frischen Raum gelagert werden.

Serviovorschlag

Der Belnero Toscana IGT passt besonders gut zu gegrilltem Fleisch, Wild und mittelgereiftem Käse. Der Rotwein kann viele würzige Schmorgerichte gut begleiten.

Sonstige Daten:

Art-Nr: 3415
Flaschen: 135.000

Alkohol: 14,50% Volumen
Verschluss: Naturkork

Säure: 5,30 g/l
Anbau: konventionell

Restzucker: 1,50 g/l
EAN: 8015674030927