



Brunello di Montalcino DOCG Ugolforte 2012

Komplexe Aromatik, reife rote Früchte, Pflaume, Veilchen und Minze, balsamische Noten, seidige Tannine, lang

Winzer: Tenuta San Giorgio

Region: Toskana

Rebsorte: 100% Sangiovese

Farbe: rot

Ausbau: 12 Monate Barrique, 24 Monate grosses Holzfass

Alkohol: 14.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Osso Buco, Wildschwein und Rinder-Schmorbraten

0.75 l – Bestellnummer 06712

Parker: 89/100 Punkten

James Suckling: 92 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 damit vor: einen eigenen Stil kreieren, nicht glamourös, sondern kultiviert, fest, kompakt und mit angenehmer Fülle. Der 2012er ist die erste Abfüllung, die unter der Regie von Claudio Tipa auf den Markt kommt.