



2015 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Le Caggiolo, Azienda Agricola Poliziano

3 Bicchieri für Polizianos neuesten Coup

Beschreibung:

Es ist dem Besitzer bereits mit dem ersten Jahrgang aus seiner Einzellage Caggiolo gelungen, Robert Parker zu beeindrucken. In unmittelbarer Nachbarschaft zu Asinone gedeiht das Traubengut für diesen elegant-finessenreichen Vino Nobile. Sehr limitiert!

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, granatfarbene Akzente. Viel toskanische Wärme offenbart die Nase: Himbeeren und rote Pflaumen, ein Hauch Zimt und Noten nach Milkschokolade sowie einige Wildkräuter. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht mit einer auffallenden Vielschichtigkeit: fruchtige und röstartige Aromen vermählen sich mit einer interessanten Mineralik, trotz seiner Dichte ungemein elegant, von fester Struktur, mit einem ausgezeichneten Potenzial ausgestattet; viel Charme im lange nachklingenden Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Montepulciano
Produzent:	Poliziano
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Parker 93/100
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0928915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Le Caggiolo
Azienda Agricola Poliziano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Score 19/20, Parker 93/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.