



2017 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Toskanische Frische, biozertifiziert

Beschreibung:

Der biozertifizierte Rosso San Polo ist ein Sangiovese mit viel Fruchtausdruck und toskanischer Frische. Das Weingut San Polo ist auf einem Hochplateau gelegen, welches bestens belüftet und einmalig gelegen ist und nur unweit von Montalcino entfernt ist. Der Rebbestand ist alt und tadellos gepflegt, der naturnahe Rebbau wird hier vorbildlich gepflegt.

Degustationsnotiz:

Klares, strahlendes Rubinrot. Beerige Noten nach Kirschen und Brombeeren im passenden Zusammenspiel mit Akzenten von der Gewürznelke und Vanille. Am Gaumen fällt die spektakulär konzentrierte Frucht auf, die auch eine passende Frischenote zeigt und sehr präsenste Tannine; im Finale gefallen die angenehmen Röstaromen, die diesen Rotwein insgesamt sehr komplex machen.

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: | Montalcino |
| Produzent: | San Polo-Allegrini |
| Bewertung(en): | James Suckling 90/100, Score 18/20 |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Bio |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Rebsorte(n): | 100% Sangiovese |
| Artikelnummer: | 0926817 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | James Suckling 90/100, Score 18/20 |
| Rebsorte(n): | 100% Sangiovese |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2025 |
| Weinbau: | Bio |
| Ausbau: | 12 Monate im Barrique |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |