



2015 Brunello di Montalcino DOCG

Podernovi, Poggio San Polo

Terroir-Brunello aus traumhafter Einzellage

Beschreibung:

Die Veroneser Familie Allegrini hat viel in San Polo investiert und betreibt das Boutiqueweingut mit immensem Herzblut. Die sanfte Hügellandschaft in der südlichen Toskana ist geprägt von einer intakten, ungezähmten Natur und einem Klima, das den Reben guttut. Der Rebbestand ist alt und wird tadellos bewirtschaftet.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatrote Nuancen. Eine überzeugende Nase, die von viel Finesse zeugt: Rotfruchtige Aromen nach Pflaumen und Himbeeren, gerösteten Haselnüssen und einer Spur Zimt. Sehr samtiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht, nun auch Amarenakirschen und Milkschokolade, ergänzt durch ausgesprochen geschliffene Tannine; viel Druck entwickelnd, dabei sehr elegant bleibend; eine passende Toskanafrische im anhaltenden 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:	Montalcino
Produzent:	San Polo-Allegrini
Bewertung(en):	Falstaff 98/100, Score 19/20, James Suckling 97/100
Ausbau:	im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1049915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Podernovi
Poggio San Polo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Falstaff 98/100, Score 19/20, James Suckling 97/100
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2032
Weinbau: Traditionell
Ausbau: im Barrique
Alkoholgehalt: 14.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.