



2017 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Vino Nobile mit ausdrucksvollem Charakter

Beschreibung:

Begehrter Top-Vino-Nobile von Spitzenerzeuger Poliziano – das Beste, was aus dem toskanischen Ort Montepulciano kommt. Wird nur in herausragenden Jahren produziert.

Degustationsnotiz:

Rubinrote Robe, leicht aufgehellter Rand. Viel toskanische Wärme offenbart die Nase: Kirschen und rote Johannisbeeren, 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, dicht, von fester Struktur, mit einem ausgezeichneten Potenzial ausgestattet; die Tannine sind gut verwoben, eine frische Aromatik im lange nachklingenden Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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):

James Suckling 94/100, Antonio Galloni 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo

Artikelnummer:

0544517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 94/100, Antonio Galloni 95/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 94/100
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Canaiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	18 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.