



2016 Brunello di Montalcino DOCG

Vignavecchia, Poggio San Polo

Einzellagen-Brunello von der Familie Allegrini

Beschreibung:

Der Brunello Vignavecchia wird nur in den besten Jahren produziert, das Traubengut stammt von der kleinsten und wertvollsten Parzelle des Weinguts San Polo. Die einzigartige Qualität der Reben und die besondere Art des armen Bodens verleiht diesen Trauben eine unglaubliche Konzentration und Komplexität.

Degustationsnotiz:

Granatrot, aufgehellter Rand. Eine reiche, sehr komplexe Nase, die Noten nach Kirschen, Pflaumen, aber auch Ledernoten und Schokolade zeigt, schliesslich eine Spur Unterholz. Sehr cremiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht, die auch das Terroir wunderbar widerspiegelt, sehr präsent und mit feinen Tanninen unterlegt, voller Spannung; eine leicht erdige Note im langanhaltenden, viel Potenzial aufzeigenden Finish.

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 97/100, Doctor Wine 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine & Spirits 94/100, Wine Enthusiast 95/100
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1063116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Vignavecchia
Poggio San Polo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 97/100, Doctor Wine 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine & Spirits 94/100, Wine Enthusiast 95/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate 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.