



## 2019 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Asinone, der perfekte Ausdruck eines Einzellagen-Vino-Nobile

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, etwas heller zum Rand hin. 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, dicht, von fester Struktur, sehr abgerundet und mit einem ausgezeichneten Potenzial ausgestattet; viel Charme 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montepulciano
<b>Produzent:</b>	Poliziano
<b>Bewertung(en):</b>	Doctor Wine 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Sangiovese, 5% Colorino
<b>Artikelnummer:</b>	0544519

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG  
Asinone  
Azienda Agricola Poliziano

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Doctor Wine 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Sangiovese, 5% Colorino
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2034
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.