



## 2019 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Eleganter Brunello aus dem 5-Sterne-Jahrgang

### **Beschreibung:**

Unweit von Montalcino betreibt Marilisa Allegrini mit ihren Töchtern das Boutiqueweingut Poggio San Polo mit viel Leidenschaft nach biologischen Grundsätzen. Die sanfte Hügellandschaft in der südlichen Toskana ist geprägt von einer intakten, ungezähmten Natur und einem Klima, das den Reben guttut. Lassen Sie sich den 5-Sterne- Jahrgang 2019 nicht entgehen!

### **Degustationsnotiz:**

Rubinfarben, leicht durchscheinend, von schöner Leuchtkraft. Fruchtbetonte Nase nach Kirschen und Pflaumen, dahinter einige Würznoten und erdige Töne. Sehr fruchtig und zugänglich der Auftakt, nach und nach intensiver werdend und sich am Gaumen ausbreitend, weiche, samtene Tannine, auch etwas gut gebackenes Brot, Minze und Milkschokolade; eleganter und ausgewogener Abgang mit viel Brunello-Charakter.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	San Polo-Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Ausbau:</b>	30 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0926919

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Poggio San Polo (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	30 Monate in Grossholz
<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.