



## 2021 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano (Bio)

Die Produktion ist sehr limitiert

### **Beschreibung:**

Asinone ist das Synonym für den höchsten Ausdruck eines Vino Nobile; er wird von Poliziano nur in den besten Jahren produziert.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlend rubinrote Farbe, granatfarbene Akzente. Ein betörendes Nasenbild nach gut gereiften Pflaumen, Himbeergelée und dezent balsamischen Noten, leicht würzig. Weicher Auftakt, abgelöst von viel temperamentvoller Sangiovese-Frucht, rotbeerig dominiert, von ausgewogener Textur und viel Geschmeidigkeit, die Barriquenoten sind dezent und gekonnt eingebunden, die Tannine zeigen noch etwas Grip; sehr lang anhaltend im Abgang. Eine grossartige Eleganz zeigt auch diesen Asinone-Jahrgang aus.

### **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 96/100, Score 19/20, James Suckling 94/100, Vinum 19/20, Wine Spectator 93/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2036
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0544521

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano (Bio)

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):** Doctor Wine 96/100, Score 19/20, James Suckling 94/100, Vinum 19/20, Wine Spectator 93/100

**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese

**Trinkreife:** Jetzt bis 2036

**Weinbau:** Bio

**Ausbau:** 18 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.