



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi (Bio)

Biozertifizierter Vino Nobile von Avignonesi

Beschreibung:

Der Vino Nobile di Montepulciano Asinone von Poliziano stammt aus der gleichnamigen Einzellage südlich von Montepulciano, die zu den renommiertesten Terroirs der Appellation zählt. Die Weinberge liegen auf kalk- und tonhaltigen Böden mit sandigen Anteilen und profitieren von einer optimalen Exposition, die eine langsame und gleichmässige Reife der Sangiovese-Trauben – hier traditionell Prugnolo Gentile genannt – ermöglicht. Das Resultat ist ein Vino Nobile von bemerkenswerter Tiefe und Struktur, der die Eleganz und Präzision des Hauses Poliziano eindrucksvoll widerspiegelt und seit Jahrzehnten zu den stilprägenden Weinen der Appellation zählt.

Degustationsnotiz:

Strahlendes Rubinrot, leicht durchscheinend. Viel frische Kirschfrucht, Waldhimbeeren und eine verführerische Lebkuchenwürze im perfekt abgestimmten Bouquet, dahinter etwas Nougat und Milkschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer samtigen Sangiovesefrucht, die sich akzentuiert rotbeerig zeigt, unterlegt von straffen Tanninen und dezenten Röstaromen; sehr energiegeladen und harmonisch, mittellanger Finish mit perfektem Schmelz.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montepulciano

Produzent: Avignonesi (Bio)

Ausbau: 18 Monate in Grossholz

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1054522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.