



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano (Bio)

Polizianos Selektion der besten Barriquen

Beschreibung:

Der Vino Nobile zählt allgemein zu den grossen Weinen der Toskana. Er ist fast so wuchtig wie ein Brunello, bleibt dabei aber elegant wie ein Chianti. Die besten Fässer eines Jahrgangs werden für die Selektion «Terre della Famiglia» miteinander verschnitten.

Degustationsnotiz:

Klares Rubinrot von guter Intensität. Ein sehr vinöses Bouquet, an Himbeeren und Kirschen erinnernd, auch einige Toastingnoten nach Milkschokolade und eine Spur Caramel. Sehr samtig und feintexturiert der Gaumen, ausgewogen und dynamisch, nun auf Pflaumenaromen und Vanille, schliesslich etwas Nougat; die Tannine sind perfekt eingebunden und reif, langer Abgang.

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:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montepulciano

Produzent: Terre della Famiglia

Ausbau: 16 Monate im Barrique

Weinbau: Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 90% Sangiovese, 3.33% Colorino, 3.33% Merlot, 3.33% Canaiolo

Artikelnummer: 0523021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Terre della Famiglia

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 92/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, 3.33% Colorino, 3.33% Merlot, 3.33% Canaiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	16 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.