

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Vino Nobile mit ausdrucksvollem Charakter

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. Wird nur in herausragenden Jahren produziert.
Aromenprofil:
Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein toskanisch anmutendes, sehr facettenreiches Bouquet mit Aromen von gut gereiften Himbeeren, Zwetschgen, aber auch balsamischen Noten, etwas Menthol und Vanille. Frischer Antrunk, begleitet von viel roter Frucht, nebst Sauerkirschen auch Preiselbeeren, mit samtweichen Tanninen und viel Explosivität, von straffer Struktur; geschmeidig im langanhaltenden, viel Potenzial versprechenden Finale.
Passt zu:
Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.
Temperatur:
Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montepulciano
Produzent:	Asinone
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 2.5% Colorino, 2.5% Canaiolo
Artikelnummer:	0544516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italien
Ratings:	Veronelli 94/100, Gambero Rosso 2/3, Score 18.5/20, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 2.5% Colorino, 2.5% Canaiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2031
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	17 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch