



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Asinone, der perfekte Ausdruck eines Einzellagen-Vino-Nobile

Beschreibung:

Begehrter Top-Vino-Nobile von Spitzenerzeuger Poliziano - das Beste, was aus dem toskanischen Ort Montepulciano kommt. Wird nur in herausragenden Jahren produziert.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas heller zum Rand hin. Viel toskanische Wärme offenbart die Nase: Himbeeren und rote Pflaumen, ein Hauch Zimt und Noten nach Milchschokolade sowie einige Wildkräuter. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht mit einer auffallenden Vielschichtigkeit: fruchtige und röstartige Aromen vermählen sich mit einer interessanten Mineralik, dicht, von fester Struktur, sehr abgerundet und mit einem ausgezeichneten Potenzial ausgestattet; viel Charme im lange nachklingenden Finale.

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.

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montepulciano

Produzent: Asinone

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 95% Sangiovese, 5% Colorino

Artikelnummer: 0544519

Einstekkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:

Italien

Ratings:

Doctor Wine 97/100, Antonio Galloni 95/100,
Score 19/20

Rebsorte(n):

95% Sangiovese, 5% Colorino

Trinkreife:

Jetzt bis 2034

Weinbau:

Traditionell

Ausbau:

18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt:

14.0%

Servier:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.