



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Asinone, das Synonym für den perfekten Vino-Nobile-Cru

Beschreibung:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montepulciano

Produzent: Asinone

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2035

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

Artikelnummer: 0544520

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italien
Ratings:	Vinum 95/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Canaiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
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.