



Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Toskanische Frische, biozertifiziert

Beschreibung:

Der biozertifizierte Rosso San Polo ist ein Sangiovese mit viel Fruchtausdruck und toskanischer Frische. Das Weingut San Polo ist auf einem Hochplateau gelegen, welches bestens belüftet und einmalig gelegen ist und nur unweit von Montalcino entfernt ist. Der Rebbestand ist alt und tadellos gepflegt, der naturnahe Rebbau wird hier vorbildlich gepflegt.

Degustationsnotiz:

Granatfarben, leicht durchscheinend. Rote Waldbeeren wie Himbeeren und Kirschen, gepaart mit einem süßen Veilchenduft und etwas Caramel. Sehr saftig und wunderbar fruchtbetont am Gaumen, die Aromen sind gekonnt mit den dezent eingesetzten Röstaromen kombiniert, nun auch reife Erdbeeren und eine Spur Unterholz; eine erstaunliche Abgangslänge und viel Temperament im Finale.

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0926819

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 90/100, Decanter 90+/100, James Suckling 90+/100, Score 17.5/20, Wine Enthusiast 90+/100, Wine Spectator 90+/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	12 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.