



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:

Strahlendes Rubinrot. Ein sehr elegantes Bouquet, das Noten von roter Frucht und etwas Waldboden zeigt, dahinter eine feine Nuance nach Caramel und Milkschokolade. Sehr fruchtbetont der Gaumen, Pflaumen und reife Erdbeeren, auch etwas Grafit und Lebkuchenwürze, samtene Tannine und viel Druck; balancierter Abgang mit Charakter.

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 2028
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0926820

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 91/100, Falstaff 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
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.