



## Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Grossartiger Jahrgang von Allegrinis Brunello

### **Beschreibung:**

In Montalcino vereint sich auf wundervolle Weise Weinbautradition mit einer intakten, ungezähmten Natur. Die sanfte Hügellandschaft sorgt für ein spezielles Mikroklima, von dem die Trauben profitieren.

### **Aromenprofil:**

Granatrot, etwas aufhellend zum Rand hin. Ein Brunellonase, die sich nach und nach im Glas aufbaut: rote Steinfrucht, Baumnuss, Haselnuss und Caramel. Am Gaumen fällt die sehr feine Eleganz auf, unterlegt von einigen Unterholztönen und prächtigen Fruchtaromen, mit dezent gehaltenen Toastingnoten und sehr feine Tanninen; im Abgang eine schöne Mineralität und eine leichte Frische zeigend.

### **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.

### **Temperatur:**

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

**Herkunftsland:** Italien

**Subregion:** Montalcino

**Ausbau:** 30 Monate in Grossholz

**Weinbau:** Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006

**Alkoholgehalt:** 14.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2035

**Rebsorte(n):** 100% Sangiovese

**Artikelnummer:** 0926918

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Poggio San Polo (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	James Suckling 93/100, Decanter 92/100, Parker 92/100, Score 18.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2035
<b>Weinbau:</b>	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
<b>Ausbau:</b>	30 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.