



Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Eleganter Brunello aus dem 5-Sterne-Jahrgang

Beschreibung:

Unweit von Montalcino betreibt Marilisa Allegrini mit ihren Töchtern das Boutiqueweingut Poggio San Polo mit viel Leidenschaft nach biologischen Grundsätzen. Die sanfte Hügellandschaft in der südlichen Toskana ist geprägt von einer intakten, ungezähmten Natur und einem Klima, das den Reben guttut. Lassen Sie sich den 5-Sterne- Jahrgang 2019 nicht entgehen!

Aromenprofil:

Rubinfarben, leicht durchscheinend, von schöner Leuchtkraft. Fruchtbetonte Nase nach Kirschen und Pflaumen, dahinter einige Würznoten und erdige Töne. Sehr fruchtig und zugänglich der Auftakt, nach und nach intensiver werdend und sich am Gaumen ausbreitend, weiche, samtene Tannine, auch etwas gut gebackenes Brot, Minze und Milkschokolade; eleganter und ausgewogener Abgang mit viel Brunello-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.

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: DE-ÖKO-006

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2036

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 0926919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.