



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Podernovi, Poggio San Polo

Terroir-Brunello aus traumhafter Einzellage

Beschreibung:

Die Veroneser Familie Allegrini hat viel in San Polo investiert und betreibt das Boutiqueweingut mit immensem Herzblut. Die sanfte Hügellandschaft in der südlichen Toskana ist geprägt von einer intakten, ungezähmten Natur und einem Klima, das den Reben guttut. Der Rebbestand ist alt und wird tadellos bewirtschaftet.

Degustationsnotiz:

Granatrot, etwas aufgehellter Rand. Ein fantastisches Brunello-Bouquet, überschwänglich und facettenreich: viel rote Frucht, eine sanfte Würze, Brotkrustentöne und ein Hauch Wildleder. Der Gaumen zeugt von einer ausgesprochenen Explosivität, viel Samtigkeit und Ausdruckskraft, nun auch Himbeeren und Kirschen, Mocca, Nougat, unterlegt von samtigen Tanninen; die charakteristische Frische führt ins lange, präzise komponierte, feinmineralische 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:

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: Montalcino

Produzent: Poggio San Polo

Ausbau: 30 Monate in Grossholz

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5%

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Rebsorte(n): 100% Sangiovese

Artikelnummer: 1049916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Podernovi
Poggio San Polo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Parker 95+/100, Falstaff 95/100, James Suckling 95/100, Score 19/20, Wine Spectator 95/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.