



Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Poggio San Polo

Ein Langstreckenläufer

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.

Aromenprofil:

Granatrot, etwas aufgehellter Rand. Eine traumhaft komponierte Nase, die Tiefe und Vielschichtigkeit offenbart: Johannisbeergelee, Pflaumen und blumige Noten, auch geröstete Haselnüsse und Milchschokolade, schliesslich ein Hauch Curry. Sehr samtig und fein texturiert am Gaumen, schwarze Kirschen und etwas Zedernholz, untermalt von einer lebendigen Frischenote, feine Tannine; über die Mitte hinaus immer neue Facetten zeigend, aufregendes, leicht mineralisches 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.

Temperatur:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1108315

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG Riserva

Poggio San Polo

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20, James Suckling 96/100, Parker 95/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	36 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.