



2013 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

96 Punkte für den Brunello von Allegrini

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. Die Familie Allegrini ist stolz auf die 96 Punkte von James Suckling für den aktuellen Jahrgang 2013.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot, granatfarbene Reflexe. Eine sehr schöne Brunello-Nase, die Noten nach roter Steinfrucht, Baumnuss, Haselnuss und Caramel offenbart. Am Gaumen fällt die sehr feine Eleganz auf, unterlegt von einigen Unterholztönen und prächtigen Fruchtaromen, mit dezent gehaltenen Toastingnoten, sehr reife Tannine; im Abgang eine schöne Mineralität und eine leichte Frische zeigend.

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
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	San Polo-Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 96/100
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sangiovese grosso
Artikelnummer:	0926913

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 96/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese grosso
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.