



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: | Poggio San Polo |
| Bewertung(en): | James Suckling 96/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 96/100 |
| Herstellung: | 24 Monate in Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Traubensorte(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 |
| Traubensorte(en): | 100% Sangiovese grosso |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2029 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Herstellung: | 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. |