



2017 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Toskanische Frische, biozertifiziert

Beschreibung:

Der biozertifizierte Rosso San Polo ist ein Sangiovese mit viel Fruchtausdruck und toskanischer Frische. Das Weingut San Polo ist auf einem Hochplateau gelegen, welches bestens belüftet und einmalig gelegen ist und nur unweit von Montalcino entfernt ist. Der Rebbestand ist alt und tadellos gepflegt, der naturnahe Rebbau wird hier vorbildlich gepflegt.

Degustationsnotiz:

Klares, strahlendes Rubinrot. Beerige Noten nach Kirschen und Brombeeren im passenden Zusammenspiel mit Akzenten von der Gewürznelke und Vanille. Am Gaumen fällt die spektakulär konzentrierte Frucht auf, die auch eine passende Frischenote zeigt und sehr präsenste Tannine; im Finale gefallen die angenehmen Röstaromen, die diesen Rotwein insgesamt sehr komplex machen.

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
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	San Polo-Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 90/100
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0926817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 90/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio
Ausbau:	12 Monate im 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.