



## 2015 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

2015 – ein Topjahrgang im Brunello

### **Beschreibung:**

In Montalcino vereint sich auf wundervolle Weise Weinbautradition mit einer intakten, ungezähmten Natur. Die sanfte Hügellandschaft in der südlichen Toskana sorgt für ein spezielles Mikroklima, von dem die Trauben profitieren. Die Veroneser Familie Allegrini erntet für den aktuellen Jahrgang 2015 Beifall von Kritikern und Konsumenten. Das Consorzio del vino Brunello di Montalcino hat mit 5 Sternen dem Jahrgang 2015 gar die Höchstnote verliehen.

### **Degustationsnotiz:**

Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Rote Johannisbeeren, Pflaumen und Nougat in der Brunello-typischen Nase, florale Noten nach Hibiskus, auch etwas Zimt und geröstete Haselnüsse. Viel Eleganz im Auftakt, abgelöst von einer explosiv sich breit machenden Aromatik, rotfruchtig geprägt, ergänzt durch etwas Unterholz und Vanille, schliesslich eine feine Mineralik; die Tannine sind präsent und fein eingebunden, Frische und Frucht zeigen sich im harmonischen Zusammenspiel; zarte Toastingnoten im anhaltenden Abgang.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	San Polo-Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 90/100, Falstaff 94/100
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0926915

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Brunello di Montalcino DOCG**

Poggio San Polo

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Parker 93/100, Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 92/100, Antonio Galloni 90/100, Falstaff 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	30 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.