



2016 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Icaro Società Agricola

Toskanas Wärme in einem samtigen Vino Nobile

Beschreibung:

Das Weingut liegt im toskanischen Städtchen Montepulciano und bewirtschaftet rund 22 ha Rebberge auf rund 450m über Meer. Die Reben sind im Stil eines Amphitheaters um das architektonisch spektakuläre Weingut angelegt.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, granatfarbene Akzente. Ein prachtvolles Bouquet, das an reife Himbeeren und Kirschen erinnert, dahinter etwas Nougat sowie eine dezente Zimtwürze, schliesslich auch etwas pfeffrig. Sehr samtig und ausdrucksstark der Gaumen, wiederum geprägt von viel roter Frucht, trotz seiner Eleganz sehr druckvoll, feine Gerbstoffe; leicht mineralisches, anhaltendes 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.

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:	Montepulciano
Produzent:	Icaro
Bewertung(en):	Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, 10% Colorino
Artikelnummer:	1079516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Icario Società Agricola

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 93/100, James Suckling 92/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, 10% Colorino
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.