



2017 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Exklusive Barriqueselektion von Poliziano

Beschreibung:

Der Vino Nobile zählt allgemein zu den grossen Weinen der Toskana. Er ist fast so wuchtig wie ein Brunello, bleibt dabei aber elegant wie ein Chianti. Die besten Fässer eines Jahrgangs werden für die Selektion «Terre della Famiglia» miteinander verschnitten.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, violette Akzente. Rote Pflaumen und Himbeeren, gepaart mit Düften nach gerösteten Haselnüssen und Crémant-Schokolade dominieren die bezaubernd komponierte Nase. Am Gaumen gleichermassen explosiv wie elegant: die konzentrierte Sangiovese-Frucht wird von einer passenden Frischenote ergänzt, auch eine feine Spur Mineralik zeigt sich, feste Gerbstoffe; von prächtiger Struktur und einem gekonnten Finale, das viel Ausdauer und eine ausgesprochene Eleganz zeigt.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Montepulciano
Produzent:	Poliziano
Bewertung(en):	Score 18/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	85% Sangiovese, 8.33% Colorino, 8.33% Canaiolo, 8.33% Merlot
Artikelnummer:	0523017

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Terre della Famiglia
Azienda Agricola Poliziano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18/20
Rebsorte(n):	85% Sangiovese, 8.33% Colorino, 8.33% Canaiole, 8.33% Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.