



2018 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Ein erstklassiger Asinone-Jahrgang

Beschreibung:

Begehrter Top-Vino-Nobile von Spitzenerzeuger Poliziano – das Beste, was aus dem toskanischen Ort Montepulciano kommt. Wird nur in herausragenden Jahren produziert.

Degustationsnotiz:

Rubinfarbene Robe, etwas aufgehellter Rand. Viel toskanische Wärme offenbart die Nase: Himbeeren und rote Pflaumen, ein Hauch Zimt und Noten nach Milkschokolade sowie einige Wildkräuter, schliesslich auch etwas kalter Rauch. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht mit einer auffallenden Vielschichtigkeit: fruchtige und röstartige Aromen vermählen sich mit einer dezenten Würze, dicht, von fester Struktur, mit einem ausgezeichneten Potenzial ausgestattet; viel Charme im lange nachklingenden, samtigen Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

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:	Poliziano
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	15.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2033
Rebsorte(n):	95% Sangiovese, 5% Colorino
Artikelnummer:	0544518

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano

Herkunft: Italien

Bewertung(en): James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100

Rebsorte(n): 95% Sangiovese, 5% Colorino

Trinkreife: Jetzt bis 2033

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 18 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 15.0 %

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