



2018 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Noblesse in exklusiver Fasselektion

Beschreibung:

Wenn es um Toskanas grossen Vino Nobile geht, führt kein Weg an Poliziano vorbei. Federico Carletti führt das Weingut mit viel Engagement. Gemeinsam mit ihm haben wir im Guts Keller diese Cuvée aus den besten Barriques komponiert. Der Terre della Famiglia verbindet Kraft mit Eleganz und zeigt eine Stilistik zwischen Brunello und Chianti Classico.

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubin, leicht aufgehellter Rand. Sauerkirschen und Pflaumen in der ausdrucksvollen Nase, dazu gesellt sich eine dezente Würze nach Zimt und Weissm Pfeffer; sehr fruchtig und elegant am Gaumen, rotbeerige Noten, geröstete Haselnüsse und Milkschokolade; die Tannine sind reif und gut eingebunden und geben diesem druckvollen Vino Nobile den notwendigen Grip; sehr langes, samtiges und Potenzial aufzeigendes Finale mit viel Klasse.

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 18.5/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot
Artikelnummer:	0523018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Terre della Famiglia
Azienda Agricola Poliziano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	90% Sangiovese, Colorino, Canaiolo, Merlot
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.