



2016 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

97 Punkte für den Top-Brunello-Jahrgang 2016

Beschreibung:

Die Familie Allegrini hat viel in das Weingut San Polo investiert. Die sanfte Hügellandschaft in der südlichen Toskana ist geprägt von einer intakten, ungezähmten Natur und einem Klima, das den Reben guttut. Die Etikette ist neu, der Wein bringt die gewohnt höchste Qualität. Das Consorzio del Vino Brunello di Montalcino hat dem Jahrgang 2016 wiederum die Höchstnote verliehen.

Degustationsnotiz:

Granatrot, aufgehellter Rand. Eine reiche, sehr komplexe Nase, die Noten nach Kirschen, Pflaumen, aber auch Ledernoten und Schokolade zeigt, schliesslich eine Spur Unterholz. Sehr cremiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht, die auch das Terroir wunderbar widerspiegelt, sehr präsent und mit feinen Tanninen unterlegt, voller Spannung; eine leicht erdige Note im langanhaltenden, viel Potenzial aufzeigenden Finish.

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:

Montalcino

Produzent:

San Polo-Allegrini

Bewertung(en):

James Suckling 97/100, Falstaff 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Wine Spectator 93/100

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2035

Rebsorte(n):

100% Sangiovese

Artikelnummer:

0926916

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 97/100, Falstaff 94/100, Parker 93/100, Score 19/20, Wine Enthusiast 96/100, Wine Spectator 93/100
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Alkoholgehalt: 14.0 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.