



2017 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi (Bio)

Biozertifizierter Vino Nobile von Avignonesi

Beschreibung:

Die Weinberge von Avignonesi erstrecken sich über die malerischen sanften Hügel der südöstlichen Ecke der Toskana.

Degustationsnotiz:

Rubinfarben, von mittlerer Intensität. Ein sehr angenehmes Nasenbild, das Aromen nach Erdbeeren und Himbeeren freisetzt, gepaart mit Nougat und etwas Würze. Am Gaumen wiederum viel rote Frucht, auch Pflaumen, ergänzt durch röstartige Aromen und eine passende Frische; die Gerbstoffe sind fein mit der Frucht verbunden, auch Noten von Milkschokolade und etwas Baumnuss sind auszumachen; feintexturierter, anhaltender Abgang.

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:	Avignonesi
Bewertung(en):	Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1054517

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Antonio Galloni 91/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	13.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.