



2017 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Biologisch und mit viel Feingefühl gefertigter Brunello

Beschreibung:

Die Veroneser Familie Allegrini hat viel in San Polo investiert und betreibt das Boutiqueweingut mit immensem Herzblut. Die sanfte Hügellandschaft in der südlichen Toskana ist geprägt von einer intakten, ungezähmten Natur und einem Klima, das den Reben guttut. Der Rebbestand ist alt und wird tadellos und biologisch bewirtschaftet.

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatfarbene Akzente, etwas aufgehellter Rand. Rote Frucht, Pflaumen, Zigarrenkiste, einige balsamische Noten, auch Orangenschale und eine Spur Oregano. Sehr weicher Auftakt, abgelöst von femininen Aromen, Pflaumen und Himbeeren, die Tannine zeigen noch etwas Grip und sind präsent, insgesamt sehr rund und harmonisch, über die Mitte hinaus auch mineralische Noten zeigend; langer Finish. Schon sehr präsent in einer frühen Genussphase.

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):

Parker 93/100, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100

Ausbau:

30 Monate im Barrique

Weinbau:

Bio

Alkoholgehalt:

14.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2034

Rebsorte(n):

100% Sangiovese

Artikelnummer:

0926917

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 93/100, Falstaff 93/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Wine Enthusiast 92/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio
Ausbau:	30 Monate im Barrique
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.