



2014 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Der höchste Ausdruck eines Vino Nobile

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Mittleres Rubinrot. Ein feingliedriges Nasenbild nach gut gereiften Pflaumen, Himbeergelee und dezent ätherischen Noten, auch einige Wildkräuter. Weicher Auftakt, abgelöst von viel temperamentvoller Sangiovese-Frucht, rotbeerig dominiert, von ausgewogener Textur und viel Geschmeidigkeit, mit dezenten Röstaromen, die sich sehr angenehm einfügen; von samtener Tanninstruktur; anhaltend im Abgang, der von feinen Bittermandel-Aromen begleitet ist.

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:	Toscana
Subregion:	Montepulciano
Produzent:	Azienda Agricola Poliziano
Bewertung(en):	Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Herstellung:	18 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Traubensorte(n):	95% Sangiovese, 2% Canaiolo, 2% Colorino
Originalgebinde:	6er-Karton
Artikelnummer:	0544514075C6100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone
Azienda Agricola Poliziano

Herkunft: Italien
Bewertung(en): Gambero Rosso 3/3, Score 18/20
Traubensorte(en): 95% Sangiovese, 2% Canaiolo, 2% Colorino
Trinkreife: Jetzt bis 2029
Weinbau: Traditionell
Herstellung: 18 Monate in Barrique
Alkoholgehalt: 13.5 %
Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.