



## 2020 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Toskanische Frische, biozertifiziert

### **Beschreibung:**

Der biozertifizierte Rosso San Polo ist ein Sangiovese mit viel Fruchtausdruck und toskanischer Frische. Das Weingut San Polo ist auf einem Hochplateau gelegen, welches bestens belüftet und einmalig gelegen ist und nur unweit von Montalcino entfernt ist. Der Rebbestand ist alt und tadellos gepflegt, der naturnahe Rebbau wird hier vorbildlich gepflegt.

### **Degustationsnotiz:**

Strahlendes Rubinrot. Ein sehr elegantes Bouquet, das Noten von roter Frucht und etwas Waldboden zeigt, dahinter eine feine Nuance nach Caramel und Milkschokolade. Sehr fruchtbetont der Gaumen, Pflaumen und reife Erdbeeren, auch etwas Grafit und Lebkuchenwürze, samtene Tannine und viel Druck; balancierter Abgang mit Charakter.

### **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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montalcino
<b>Produzent:</b>	San Polo-Allegrini
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Artikelnummer:</b>	0926820

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rosso di Montalcino DOC**

Poggio San Polo (Bio)

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 18/20, Falstaff 91/100
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Sangiovese
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2028
<b>Weinbau:</b>	Bio
<b>Ausbau:</b>	12 Monate in Grossholz
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.