



2018 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Grossartiger Jahrgang von Allegrinis Brunello

Beschreibung:

In Montalcino vereint sich auf wundervolle Weise Weinbautradition mit einer intakten, ungezähmten Natur. Die sanfte Hügellandschaft sorgt für ein spezielles Mikroklima, von dem die Trauben profitieren.

Degustationsnotiz:

Granatrot, etwas aufhellend zum Rand hin. Ein Brunellonase, die sich nach und nach im Glas aufbaut: rote Steinfrucht, Baumnuss, Haselnuss und Caramel. Am Gaumen fällt die sehr feine Eleganz auf, unterlegt von einigen Unterholztönen und prächtigen Fruchtaromen, mit dezent gehaltenen Toastingnoten und sehr feine Tanninen; im Abgang eine schöne Mineralität und eine leichte Frische zeigend.

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 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0926918

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 93/100, Parker 92/100, Score 18.5/20, Decanter 92/100
Rebsorte(n): 100% Sangiovese
Trinkreife: Jetzt bis 2035
Weinbau: Bio
Ausbau: 30 Monate in Grossholz
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.