2018 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi (Bio)

Biozertifizierter Vino Nobile von Avignonesi

Beschreibung:
Die Weinberge von Avignonesis erstecken sich über die malerischen sanften Hügel der südöstlichen Ecke der Toskana.
Degustationsnotiz:
Strahlendes Rubinrot, leicht durchscheinend. Viel frische Kirschfrucht, Waldhimbeeren und eine verführerische Lebkuchenwürze im perfekt abgestimmten Bouquet, dahinter etwas Nougat und Milchschokolade. Weicher Auftakt, abgelöst von einer samtigen Sangiovesefrucht, die sich akzentuiert rotbeerig zeigt, unterlegt von straffen Tanninen und dezenten Röstaromen; sehr energiegeladen und harmonisch, mittellanger Finish mit perfektem Schmelz.
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):	James Suckling 92/100, Score 18/20, Wine Spectator 91/100
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1054518

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 92/100, Score 18/20, Wine Spectator 91/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Schweiz AG, Oberneuhofstr. 12, CH-6340 Baar
Telefon: 041 759 17 17, Fax: 041 759 17 82, service@moevenpick-wein.ch, www.moevenpick-wein.ch