



2019 Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Der granatrote Königswein aus der Toskana

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:

Rubinfarben, leicht durchscheinend, von schöner Leuchtkraft. Fruchtbetonte Nase nach Kirschen und Pflaumen, dahinter einige Würznoten und erdige Töne. Sehr fruchtig und zugänglich der Auftakt, nach und nach intensiver werdend und sich am Gaumen ausbreitend, weiche, samtene Tannine, auch etwas gut gebackenes Brot, Minze und Milkschokolade; eleganter und ausgewogener Abgang mit viel Brunello-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.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Toskana
Subregion:	Montalcino
Produzent:	San Polo-Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Ausbau:	30 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0926919

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
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.