



Rosso

di Montepulciano DOC, Azienda Agricola Poliziano (Bio)

Exzellenter Weinwert aus der Toskana

Beschreibung:

Das Weingut Poliziano, benannt nach dem berühmten Renaissance-Dichter aus Montepulciano, wurzelt tief in der Geschichte dieser historischen Gemeinde. Gegründet in den 1960er-Jahren, wird es mit Passion und Präzision von der Familie Carletti geführt, die sich ebenso darum bemüht, die Typizität und Traditionen des toskanischen Weinbaus zu bewahren, wie sie behutsam weiterzuentwickeln. Ihr Rosso di Montepulciano präsentiert sich als klassischer Weinbotschafter der Toskana, der Eleganz und Struktur in perfektem Gleichgewicht vereint. Neuerdings zu 100 % aus Sangiovese vinifiziert, zeigt er die ganze Strahlkraft dieser edlen Rebsorte: saftige rote Frucht, feine Würze und eine lebendige Frische, die ihn zum perfekten Begleiter für jede Gelegenheit macht.

Degustationsnotiz:

Leuchtendes Rubinrot. Eine köstliche Sangiovese-Nase, die an Düfte nach roten Kirschen und Erdbeeren erinnert, etwas Zimt und Anis dahinter. Am Gaumen saftig und fruchtaromatisch zugleich, ergänzt durch etwas Karamell und Ruchbrot, samtig und von einem sehr schönen Trinkfluss geprägt; eleganter Abgang.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montepulciano
Produzent:	Azienda Agricola Poliziano (Bio)
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.0%
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 20% Merlot
Artikelnummer:	0527422

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso

di Montepulciano DOC
Azienda Agricola Poliziano (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
Rebsorte(n):	80% Sangiovese, 20% Merlot
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	8 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.