

Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Il Poggione

Der "kleine Brunello" von Poggione für jeden Tag.



Beschreibung:

Toskanischer Klassiker aus nur Sangiovese-Trauben. Poggione ist bekannt dafür, dass ihr Rosso stets zu den Besten und Zuverlässigsten zählt. Ausbau für 12 Monate sowohl in großen Holzfässern als auch in Barriques und anschließend in der Flasche. Komplexer, dichter und ausdrucksstarker Wein mit viel dunkler Frucht, Extraktsüße und Kräuterwürze.

Aromenprofil:

Passt zu:

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

Temperatur:

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

Herkunftsland: Italien

Subregion: Montalcino

Alkoholgehalt: 14.0%

Trinkreife: Jetzt bis 2028

Artikelnummer: 1623022

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Il Poggione

Herkunft:	Italien
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.