



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi

Biozertifizierter Vino Nobile von Avignonesi

Beschreibung:

Die Weinberge von Avignonesi erstrecken 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 Milkschokolade. 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:

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

Herkunftsland: Italien
Subregion: Montepulciano
Produzent: Avignonesi
Alkoholgehalt: 14.5%
Artikelnummer: 1054521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 95/100, Score 18/20
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.