



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Avignonesi (Bio)

Biozertifizierter Vino Nobile

Beschreibung:

Der Vino Nobile von Avignonesi zählt zu den großen Klassikern der Toskana. Die Weinberge rund um das malerische Städtchen Montepulciano sind von kalk- und lehmhaltigen Böden geprägt, die dem Sangiovese – hier traditionell als Prugnolo Gentile bezeichnet – Struktur, Tiefe und eine feine Würze verleihen. Der Ausbau erfolgt überwiegend in großen Holzfässern, wodurch die verführerische Kirschfrucht und der typische Herkunftscharakter elegant zum Ausdruck kommen.

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 (Bio)
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1054522

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Avignonesi (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2034
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.