



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.

Aromenprofil:

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.

Temperatur:

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.5%
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0926921

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Poggio San Polo (Bio)

Herkunft:	Italien
Ratings:	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	24 Monate in Grossholz
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.