



Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano (Bio)

Die Produktion ist sehr limitiert

Beschreibung:

Asinone ist das Synonym für den höchsten Ausdruck eines Vino Nobile; er wird von Poliziano nur in den besten Jahren produziert.

Degustationsnotiz:

Strahlend rubinrote Farbe, granatfarbene Akzente. Ein betörendes Nasenbild nach gut gereiften Pflaumen, Himbeergelee und dezent balsamischen Noten, leicht würzig. Weicher Auftakt, abgelöst von viel temperamentvoller Sangiovese-Frucht, rotbeerig dominiert, von ausgewogener Textur und viel Geschmeidigkeit, die Barriquesoten sind dezent und gekonnt eingebunden, die Tannine zeigen noch etwas Grip; sehr lang anhaltend im Abgang. Eine großartige Eleganz zeigt auch diesen Asinone-Jahrgang aus.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montepulciano
Produzent:	Asinone
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0544521

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone

Herkunft:	Italien
Ratings:	Doctor Wine 96/100, Gambero Rosso 3/3, James Suckling 94/100, Vinum 19/20, Wine Spectator 93/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2036
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: CH-BIO-006
Ausbau:	18 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.