



Brunello di Montalcino D.O.C.G.

Vignavecchia, Poggio San Polo

Einzellagen-Brunello von der Familie Allegrini

Beschreibung:

Der Brunello Vignavecchia wird nur in den besten Jahren produziert, das Traubengut stammt von der kleinsten und wertvollsten Parzelle des Weinguts San Polo. Die einzigartige Qualität der Reben und die besondere Art des armen Bodens verleiht diesen Trauben eine unglaubliche Konzentration und Komplexität.

Degustationsnotiz:

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.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Subregion:	Montalcino
Produzent:	Poggio San Polo
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1063116

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DCG

Vignavecchia
Poggio San Polo

Herkunft:	Italien
Ratings:	James Suckling 97/100, Doctor Wine 97/100, Parker 96/100, Score 19/20, Wine & Spirits 94/100, Wine Enthusiast 95/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	30 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.