



2016 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Vino Nobile mit ausdrucksvollem Charakter

Beschreibung:

Begehrter Top-Vino-Nobile von Spitzenerzeuger Poliziano – das Beste, was aus dem toskanischen Ort Montepulciano kommt. Wird nur in herausragenden Jahren produziert.

Degustationsnotiz:

Kräftiges Rubinrot, granatfarbene Nuancen. Ein toskanisch anmutendes, sehr facettenreiches Bouquet mit Aromen von gut gereiften Himbeeren, Zwetschgen, aber auch balsamischen Noten, etwas Menthol und Vanille. Frischer Antrunk, begleitet von viel roter Frucht, nebst Sauerkirschen auch Preiselbeeren, mit samtweichen Tanninen und viel Explosivität, von straffer Struktur; geschmeidig im langanhaltenden, viel Potenzial versprechenden Finale.

Passt zu:

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

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland: Italien

Region: Toskana

Subregion: Montepulciano

Produzent: Poliziano

Bewertung(en): Veronelli 94/100, Wine Spectator 92/100, Gambero Rosso 2/3, Score 18.5/20

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Rebsorte(n): 95% Sangiovese, 2.5% Colorino, 2.5% Canaiolo

Artikelnummer: 0544516

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano

Herkunft: Italien

Bewertung(en): Veronelli 94/100, Wine Spectator 92/100,
Gambero Rosso 2/3, Score 18.5/20

Rebsorte(n): 95% Sangiovese, 2.5% Colorino, 2.5% Canaiolo

Trinkreife: Jetzt bis 2031

Weinbau: Traditionell

Ausbau: 17 Monate im Barrique

Alkoholgehalt: 14.5 %

Service: Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll
oder nicht.