



2017 Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Degustationsnotiz:

Klares, strahlendes Rubinrot. Beerige Noten nach Kirschen und Brombeeren im passenden Zusammenspiel mit Akzenten von der Gewürznelke und Vanille. Am Gaumen fällt die spektakulär konzentrierte Frucht auf, die auch eine passende Frischenote zeigt und sehr prägnante Tannine; im Finale gefallen die angenehmen Röstaromen, die diesen Rotwein insgesamt sehr komplex machen.

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:	Montalcino
Produzent:	San Polo-Allegrini
Bewertung(en):	James Suckling 90/100
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Alkoholgehalt:	14.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	0926817

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Poggio San Polo (Bio)

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 90/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2025
Weinbau:	Bio. Bio-Zertifizierung: DE-ÖKO-006
Ausbau:	12 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.