



2015 Brunello di Montalcino DOCG

Podernovi, Poggio San Polo

Terroir-Brunello aus traumhafter Einzellage

Degustationsnotiz:

Rubinrot, granatrote Nuancen. Eine überzeugende Nase, die von viel Finesse zeugt: Rotfruchtige Aromen nach Pflaumen und Himbeeren, gerösteten Haselnüssen und einer Spur Zimt. Sehr samtiger Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht, nun auch Amarenakirschen und Milkschokolade, ergänzt durch ausgesprochen geschliffene Tannine; viel Druck entwickelnd, dabei sehr elegant bleibend; eine passende Toskanafrische im anhaltenden Finale.

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):	Falstaff 98/100, James Suckling 97/100, Score 19/20
Ausbau:	in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1049915

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Brunello di Montalcino DOCG

Podernovi
Poggio San Polo

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 98/100, James Suckling 97/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	in 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.