



## 2019 Rosso

di Montepulciano DOC, Azienda Agricola Poliziano

**Beschreibung:**

Exzellenter Weinwert der Toskana, von Hand geerntet und zu einem Teil in Eichenfässern ausgebaut. Der Anteil von 20% Merlot rundet den Wein angenehm ab.

**Degustationsnotiz:**

Rubinfarben von mittlerer Intensität. Viel Kirschfrucht, auch Erdbeeren in der fruchtbetonten Nase, dahinter ein Hauch Zimt und etwas weisser Pfeffer. Unbeschwertheit und Saftigkeit gleichermaßen offenbaren der Gaumen, rotbeerige Frucht, ein schöner Druck und eine gute Intensität, die Tannine sind perfekt eingebunden; ein toskanischer Abgang mit viel Temperament.

**Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:**

Italien

**Region:**

Toskana

**Subregion:**

Montepulciano

**Produzent:**

Poliziano

**Bewertung(en):**

James Suckling 90/100, Score 17.5/20, Antonio Galloni 89/100

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

14.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2025

**Rebsorte(n):**

80% Sangiovese, 20% Merlot

**Artikelnummer:**

0527419

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rosso**

di Montepulciano DOC  
Azienda Agricola Poliziano

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** James Suckling 90/100, Score 17.5/20, Antonio Galloni 89/100  
**Rebsorte(n):** 80% Sangiovese, 20% Merlot  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2025  
**Weinbau:** Traditionell  
**Alkoholgehalt:** 14.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.