



## 2018 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Ein erstklassiger Asinone-Jahrgang

### **Beschreibung:**

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

### **Degustationsnotiz:**

Rubinfarbene Robe, etwas aufgehellter Rand. Viel toskanische Wärme offenbart die Nase: Himbeeren und rote Pflaumen, ein Hauch Zimt und Noten nach Milkschokolade sowie einige Wildkräuter, schliesslich auch etwas kalter Rauch. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht mit einer auffallenden Vielschichtigkeit: fruchtige und röstartige Aromen vermählen sich mit einer dezenten Würze, dicht, von fester Struktur, mit einem ausgezeichneten Potenzial ausgestattet; viel Charme im lange nachklingenden, samtigen 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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montepulciano
<b>Produzent:</b>	Poliziano
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Sangiovese, 5% Colorino
<b>Artikelnummer:</b>	0544518

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 95/100, Score 19/20, Antonio Galloni 94/100
<b>Rebsorte(n):</b>	95% Sangiovese, 5% Colorino
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	18 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.