



2019 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Asinone, der perfekte Ausdruck eines Einzellagen-Vino-Nobile

Beschreibung:

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

Degustationsnotiz:

Rubinrot, etwas heller zum Rand hin. Viel toskanische Wärme offenbart die Nase: Himbeeren und rote Pflaumen, ein Hauch Zimt und Noten nach Milkschokolade sowie einige Wildkräuter. Weicher Auftakt, abgelöst von einer explosiven Sangiovese-Frucht mit einer auffallenden Vielschichtigkeit: fruchtige und röstartige Aromen vermählen sich mit einer interessanten Mineralik, dicht, von fester Struktur, sehr abgerundet und mit einem ausgezeichneten Potenzial ausgestattet; viel Charme im lange nachklingenden 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): | Doctor Wine 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100 |
| Ausbau: | 18 Monate im Barrique |
| Weinbau: | Traditionell |
| Alkoholgehalt: | 14.0 % |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2034 |
| Rebsorte(n): | 95% Sangiovese, 5% Colorino |
| Artikelnummer: | 0544519 |

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Asinone
Azienda Agricola Poliziano

| | |
|-----------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | Doctor Wine 97/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100 |
| Rebsorte(n): | 95% Sangiovese, 5% Colorino |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2034 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Ausbau: | 18 Monate im 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. |