



## 2017 Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Il Poggione

Brunello von einem der besten und ältesten Weingüter Montalcinos.

### Beschreibung:

Brunello di Montalcino - eine Wein-Ikone Italiens. Erzeugt ausschließlich aus handgelesenen Sangiovese-Trauben im besten Teil Montalcinos. Il Poggione hat sicherlich maßgeblich dazu beigetragen, dass der Brunello international bekannt wurde und weltweit große Anerkennung bekommt. 30 Monate in Holzfässern gelagert, komplex, vollmundig und mit viel Charakter und Klasse. Gigantisches Reifepotenzial.

### 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>     | Montalcino                                                                                                                         |
| <b>Produzent:</b>     | Tenuta Il Poggione                                                                                                                 |
| <b>Bewertung(en):</b> | Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 92/100, J. Robinson 17/20, Mundus Vini Gold, Parker 94+/100, Vinum 17.5/20 |
| <b>Ausbau:</b>        | 30 Monate in Grossholz                                                                                                             |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                       |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                                                                                                             |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2037                                                                                                                     |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sangiovese                                                                                                                    |
| <b>Artikelnummer:</b> | 1623117                                                                                                                            |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Brunello di Montalcino DOCG

Tenuta Il Poggione

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Bewertung(en):</b> | Wine Enthusiast 95/100, Wine Spectator 93/100, Falstaff 92/100, J. Robinson 17/20, Mundus Vini Gold, Parker 94+/100, Vinum 17.5/20                    |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Sangiovese                                                                                                                                       |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2037                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 30 Monate in Grossholz                                                                                                                                |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                |
| <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. |