



2021 Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Il Poggione

Der "kleine Brunello" von Poggione für jeden Tag.

Beschreibung:

Toskanischer Klassiker aus nur Sangiovese-Trauben. Poggione ist bekannt dafür, dass ihr Rosso stets zu den Besten und Zuverlässigsten zählt. Ausbau für 12 Monate sowohl in großen Holzfässern als auch in Barriques und anschließend in der Flasche. Komplexer, dichter und ausdrucksstarker Wein mit viel dunkler Frucht, Extraktsüße und Kräuterwürze.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, 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:	Montalcino
Produzent:	Tenuta Il Poggione
Bewertung(en):	Parker 90/100
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Artikelnummer:	1623021

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Rosso di Montalcino DOC

Tenuta Il Poggione

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Parker 90/100
Rebsorte(n):	100% Sangiovese
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	10 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.