2015 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Terre della Famiglia, Azienda Agricola Poliziano

Exklusive Barriqueselektion von Poliziano

Beschreibung:
Der Vino Nobile zählt zu den großen Weinen der Toskana und Poliziano ist in puncto Vino Nobile ganz klar die erste Adresse. Federico Carletti führt das Weingut mit viel Engagement. Gemeinsam mit ihm haben wir im Gutskeller diese Cuvée aus den besten Barriques komponiert. Die Cuvée Terre della Famiglia verbindet Kraft mit Eleganz und zeigt eine Stilistik zwischen Brunello und Chianti Classico.

Degustationsnotiz:
Rubinrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Sauerkirschen und Pflaumen in der ausdrucksvollen Nase, dazu gesellt sich eine dezente Würze nach Zimt; sehr fruchtig und elegant am Gaumen, rotbeerige Noten, geröstete Haselnüsse und Milchschokolade; die Tannine sind reif und gut eingebunden und geben diesem druckvollen Vino Nobile den notwendigen Grip; sehr langes, samtiges und Potenzial aufzeigendes Finale.

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):	Score 18.5/20
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Rebsorte(n):	85% Sangiovese, 15% Canaiolo
Artikelnummer:	0523015

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Vino Nobile

di Montepulciano DOCG
Terre della Famiglia
Azienda Agricola Poliziano

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 18.5/20
Rebsorte(n):	85% Sangiovese, 15% Canaiolo
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	16 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Mövenpick Wein Deutschland GmbH & Co. KG, Martener Str. 525, D-44379 Dortmund
Telefon: 0231 96 515 60, Fax: 0231 96 515 33, service@moevenpick-wein.de, www.moevenpick-wein.de