



## 2016 Rosso

di Montepulciano DOC, Azienda Agricola Poliziano

Fruchtbetonter, saftiger Toskaner aus dem Hause Poliziano

**Beschreibung:**

Exzellenter Weinwert der Toskana, von Hand geerntet und zu einem Teil in Eichenfässern ausgebaut. Der Anteil von 20% Merlot rundet den Wein angenehm ab.

**Degustationsnotiz:**

Konzentriertes Rubin, glänzende Nuancen. Viel Kirschfrucht und saftige Pflaumen in der angenehm parfümierten Nase, dazu eine feine Zimtnote und Milkschokolade. Am Gaumen zeigt sich wiederum die Frucht vordergründig, passend von einer schönen Frischenote unterlegt; sehr elegant und gradlinig, aromatisch anhaltend; sehr feine, weiche Tannine, anhaltender Abgang.

**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.

<b>Herkunftsland:</b>	Italien
<b>Region:</b>	Toskana
<b>Subregion:</b>	Montepulciano
<b>Produzent:</b>	Poliziano
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Zementtank
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Sangiovese, 20% Merlot
<b>Artikelnummer:</b>	0527416

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Rosso**

di Montepulciano DOC  
Azienda Agricola Poliziano

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	James Suckling 91/100, Score 17.5/20
<b>Rebsorte(n):</b>	80% Sangiovese, 20% Merlot
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2022
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Zementtank
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.5 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.