



## 2015 Vino Nobile

di Montepulciano DOCG, Asinone, Azienda Agricola Poliziano

Vino Nobile mit ausdrucksvollem Charakter

**Beschreibung:**

Der Asinone zeigt seinen wahren Charakteroft erst nach einigen Jahren Lagerung. Der Jahrgang 2015 gilt als hervorragend, sodass es sich lohnt, gleich einige Flaschen einzukellern. Parker ist begeistert und schreibt: «A bright and energetic red wine.»

**Degustationsnotiz:**

Strahlend rubinrote Farbe, granatfarbene Akzente. Ein betörendes Nasenbild nach gut gereiften Pflaumen, Himbeergelee und dezent ätherischen Noten, auch leicht würzig. Weicher Auftakt, abgelöst von viel temperamentvoller Sangiovese-Frucht, rotbeerig dominiert, von ausgewogener Textur und viel Geschmeidigkeit, die Barriquenoten sind dezent und gekonnt eingebunden; von samtener Tanninstruktur, sehr langanhaltend im Abgang. Zeigt Potenzial.

**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>     | Montepulciano  |
| <b>Produzent:</b>     | Poliziano  |
| <b>Bewertung(en):</b> | Parker 94/100, Wine Enthusiast 94/100, Expovina Gold |
| <b>Ausbau:</b>        | 18 Monate im Barrique                                |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell   |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %   |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2030                                       |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot               |
| <b>Artikelnummer:</b> | 0544515  |

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### **Vino Nobile**

di Montepulciano DOCG

Asinone

Azienda Agricola Poliziano

**Herkunft:** Italien

**Bewertung(en):** Parker 94/100, Wine Enthusiast 94/100,  
Expovina Gold

**Rebsorte(n):** 90% Sangiovese, 5% Colorino, 5% Merlot

**Trinkreife:** Jetzt bis 2030

**Weinbau:** Traditionell

**Ausbau:** 18 Monate im Barrique

**Alkoholgehalt:** 14.5 %

**Service:** Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine  
Stunde vorher öffnen, degustieren und dann  
entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll  
oder nicht.