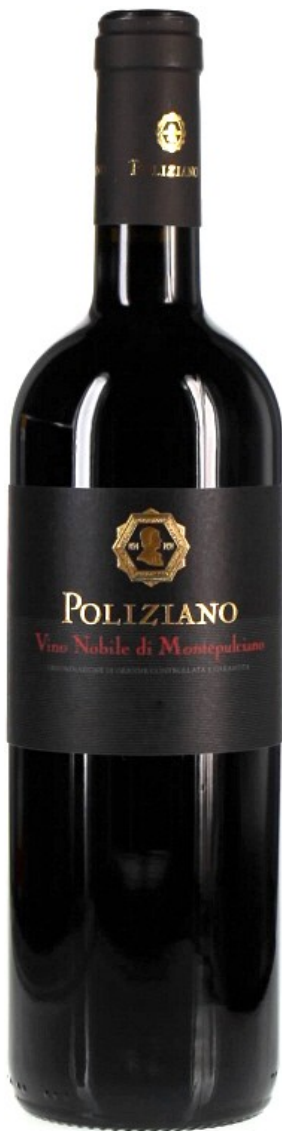




Vino Nobile di Montepulciano 2015

92/100 Robert Parker



Dank der modernen Produktionsphilosophie zeigen alle auf dem Prugnolo Gentile (Sangiovese Grosso) basierenden Weine einerseits internationale Klasse, bleiben aber andererseits eng an ihr Herkunftsgebiet gebunden. Auch in der Zukunft soll der unverwechselbare Charakter der Weine erhalten bleiben. Der Ausbau vom Vino Nobile di Montepulciano 2013 erfolgt für 15-18 Monate in Barriques, Tonneaux und grossen Fässern aus französischem Holz. In der Nase Eindrücke von Kirsche und Pflaume sowie Brombeere und Heidelbeere, Duft nach Veilchen, Gewürznoten von Zimt, Nelken und Vanille. Am Gaumen körperreich und einhüllend, unterstützt von ausgewogenen und reifen Tanninen, gute Frische. Ein eleganter Wein mit Struktur, ideal zu Fleischgerichten und reifem Käse.

| | |
|-----------------------|--------------------------------|
| Produzent | Poliziano |
| Wein | Rotwein |
| Land | Italien |
| Region | Toskana |
| Subregion | Montepulciano DOCG |
| Jahrgang | 2015 |
| Flaschengrösse | 75 cl |
| Alkohol | 14.5 % |
| Lagerfähigkeit | 8-10 Jahre |
| Traubensorten | Canaiolo , Merlot , Sangiovese |

CHF 25.90 100cl = CHF 34.53