



IL POGGIONE



Brunello di Montalcino

2007 Sangiovese DOCG trocken 0,75 l Tenuta Il Poggione / Italien - Toskana

| | |
|------------------|------------|
| Alkohol: | 14,3 vol.% |
| Ausbau: | Holzfass |
| Dekantieren: | ja |
| Restsüße: | 1,5 g/l |
| Säure: | 6,2 g/l |
| Trinktemperatur: | 16-18 °C |
| Reifehöhepunkt: | 2015 |

Auszeichnungen:

Gambero Rosso 2012: 2 rote Gläser für 2006er / Gambero Rosso 2011: 2 Gläser für den 2005er / Duemilavini 2012: 4 Trauben für den 2006er / Duemilavini 2011: 4 Trauben für den 2005er / I Vini di Veronelli 2012: 93/100 Punkten für den 2006er / I Vini di Verone



Weinbeschreibung:

Dichtes Rubinrot, in der Nase sehr dichte Fruchtnoten von dunklen Beeren bis zu leicht gedörrten Pflaumen, mit einer feinen würzig, rauchigen Note die etwas Tabakduft zeigt. Am Gaumen sehr elegant, trotzdem druckvoll und dicht. Perfektes Säurespiel, das dem Wein eine frische Kirschnote im Abgang verleiht

Speiseempfehlung:

Zum Herz Ragout mit sahnigen Walnuss-Erbesen und gemahlenem Koriander.

Weingut:

Il Poggione, im Besitz der Familie Franceschi, gilt als einer der angesehensten Hersteller des Brunello di Montalcino. Ursprünglich von der Schönheit der Gegend angezogen, sind die Franceschis heute überzeugt, dass der wahre Wert des Landstrichs in seinem großen Potential für den Weinbau liegt. „Das vielleicht beständigste Weingut für Brunello und Rosso di Montalcino.“ Hugh Johnson