



2016 IL POGGIONE DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO

Art.-Nr. IP 04-16



WEINGUT:	Tenuta Il Poggione
REGION/LAND:	Toscana/Italien
REBSORTE(N):	100% Sangiovese
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	0,5 g/l
SÄURE:	6,0 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, großes Holzfass

BESCHREIBUNG:

Brunello ist der König der Montalcino-Weine, der ausschließlich aus handgelesenen Sangiovese-Trauben hergestellt wird. Il Poggione hat dazu beigetragen, dass der Brunello international bekannt wurde und weltweit große Anerkennung bekommt. Durch die Reifezeit von 30 Monaten gewinnt der Wein an Anziehungskraft und Komplexität. Er hat einen kernigen Charakter und eine stabile Säure- sowie Tanninstruktur. Ein großartiger Wein mit viel Eleganz und einem enormen Reifepotential! Dunkle Beerenfrüchte von Sauerkirsche und Brombeere begleitet von einer prägnanten Würzigkeit und ätherische Nuancen. Passend zu Speisen aus Rind, Schwein oder Kaninchen.

AUSZEICHNUNGEN:

Vinous: 97 | Robert Parker: 95 | James Suckling: 94 | Falstaff: 95 | Mundus Vini 2021: Gold | Weinwisser: 18,5/20 | I Vini di Veronelli Tre Stelle Oro: 94/100