



2016 VIGNA PAGANELLI RISERVA DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO

Art.-Nr. IP 08-16



WEINGUT:	Tenuta Il Poggione
REGION/LAND:	Toscana/Italien
REBSORTE(N):	100% Sangiovese
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	15,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	0,8 g/l
SÄURE:	6,1 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, großes Holzfass

BESCHREIBUNG:

Die Riserva Vigna Paganelli wird nur in sehr besonderen Jahren vinifiziert und ist durch ihre Exklusivität nur begrenzt verfügbar. Die Sangiovese-Trauben stammen aus dem gleichnamigen und ältesten Weinberg des Weinguts, der 1964 gepflanzt wurde. Die Trauben werden ausschließlich handgelesen und sowohl vor- als auch danach selektiert, um den hohen Qualitätsanspruch zu sichern. 2016 war ein überaus lebendiger Jahrgang, welcher sich während der Reife im Holzfass zu einem außergewöhnlich eleganten und komplexen Wein entwickelte. Die reifen, fruchtigen Aromen wie Kirsche, gepaart mit dezenteren Röstaromen und einer kompakten Tanninstruktur mit ausgewogener Säure, ist ein Zusammenspiel und Genuss aller Sinne. Eine echte Riserva-Qualität. Ideal zu Wild, Lamm und Käse.

AUSZEICHNUNGEN:

Mundus Vini: Grosses Gold - Best of Show Brunello di