



2016 VIGNA PAGANELLI RISERVA MAGNUM IN HK DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO

Art.-Nr. IP 09-16

WEINGUT:	Tenuta Il Poggione
REGION/LAND:	Toskana/Italien
REBSORTE(N):	100% Sangiovese
FÜLLMENGE:	1500 ml
ALKOHOL:	15 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. 2015 war ein überaus lebendiger Jahrgang, welcher sich während der Reife im Holzfass zu einem außergewöhnlich eleganten und komplexen Wein entwickelte. Das Leuchten des intensiven Rubinrots und die reifen, fruchtigen Aromen, gepaart mit dezenteren Röstaromen und einer feinen Tanninstruktur mit ausgewogener Säure, ist ein Zusammenspiel und Genuss aller Sinne. Ideal zu Wild, Lamm und Käse.