



2018 IL POGGIONE DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO

Art.-Nr. IP 04-18



WEINGUT:	Tenuta Il Poggione
REGION/LAND:	Toscana/Italien
REBSORTE(N):	100% Sangiovese
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	14,5 Vol.-%
RESTZUCKER:	0,4 g/l
SÄURE:	5,7 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, großes Holzfass

BESCHREIBUNG:

Im Weingut Il Poggione werden seit Generationen nur aus den besten Lagen die Trauben für den Brunello di Montalcino gelesen. Die Tenuta Il Poggione in Sant Angelo in Colle gehört zu den großen und traditionsreichen Erzeugern und hat einen wesentlichen Anteil zum heutigen Ruf der Region beigetragen. Durch die exponierte Lage im Südwesten der Appellation hoch über dem Orcia Tal mit einer guten Thermik aus der nahen Küste und mit gut durchlüfteten Böden reifen die Trauben auch in kühleren Jahren aus. Die Riserva Vigna Paganelli des Weinguts wurde 2018 nicht hergestellt, so dass die Früchte dieses Weins stattdessen hierher kamen. Der Jahrgang 2018 zeigt sich mit einer eher schlanken und feingliedrigen Struktur, begleitet von einer eleganten, aber runden Säure und weichen und krümeligen Tanninen. In der Nase dominieren Kirsche und Waldbeeren mit einem leichten Anklang an würzigen und leicht rauchigen Leder- und Holzaromen. Der 2018er zeichnet sich –

Jancis Robinson: 17++ | Wine Advocate - Robert Parker: 94 |
Die 100 Weine des Jahres - Weinwirtschaft: 2. Rotwein Italien |
Luca Gardini: 97+ | Wine Spectator: 94 | James Suckling: 94 |
Weinwisser: 18+