



2018 IL POGGIONE DOPPELMAGNUM IN HK DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO

Art.-Nr. IP 13-18

| | |
|---------------------|------------------------|
| WEINGUT: | Tenuta Il Poggione |
| REGION/LAND: | Toskana/Italien |
| REBSORTE(N): | 100% Sangiovese |
| FÜLLMENGE: | 3000 ml |
| ALKOHOL: | 14,5 Vol.-% |
| RESTZUCKER: | 0,4 g/l |
| SÄURE: | 5,7 g/l |
| AUSBAU: | Prägnanter Holzeinsatz |

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. 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 – im Gegensatz zu seinem Vorgänger aus 2017 – durch seine frische und eher trinkfreudige Leichtigkeit aus und ist bereits jung ein

