



2012 VIGNA PAGANELLI RISERVA DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO

Art.-Nr. IP 08-12



WEINGUT:	Tenuta Il Poggione
REGION/LAND:	Toscana/Italien
REBSORTE(N):	100% Sangiovese
FÜLLMENGE:	750 ml
ALKOHOL:	15,0 Vol.-%
RESTZUCKER:	0,3 g/l
SÄURE:	6,1 g/l
AUSBAU:	Edelstahl, großes Holzfass

BESCHREIBUNG:

Die Riserva Vigna Paganelli wird nur in sehr besonderen Jahren gemacht und ist streng limitiert. Die Trauben stammen aus dem gleichnamigen und ältesten Weinberg des Weinguts, der 1964 gepflanzt wurde. Dichtes Rubinrot, in der Nase sehr dichte Fruchtnoten von dunklen Beeren bis zu leicht getrockneten Früchten, gepaart mit einer dezent röstigen Würze, Noten von Cassis. 2012 ist ein sehr reifes Jahr gewesen. Am Gaumen mit fülligem Körper und fester Tanninstruktur. Sehr elegant, verspielte Säure und gehaltvoll im Abgang. Passend zu Wild, Lamm und Käse.

AUSZEICHNUNGEN:

James Suckling: 97 | Wine Spectator: 95 | Robert Parker -Wine Advocate: 95 | Wine Enthusiast: 95 | Jancis Robinson: 17+