



2012 VIGNA PAGANELLI RISERVA MAGNUM IN HK DOCG BRUNELLO DI MONTALCINO

Art.-Nr. IP 09-12

WEINGUT:	Tenuta Il Poggione
REGION/LAND:	Toscana/Italien
REBSORTE(N):	100% Sangiovese
FÜLLMENGE:	1500 ml
ALKOHOL:	14,5 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. 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+

