

TENUTA IL POGGIONE

Toscana - Italien



IL POGGIONE

Brunello di Montalcino DOCG - 2011



Auszeichnung:	Parker: 95 Punkte; Wine Spectator: 91 Punkte; International Wine Report: 96 Punkte
Qualität:	DOCG Brunello di Montalcino
Region:	Toscana
Land:	Italien
Rebsorte:	Sangiovese
Alkohol in vol. %:	14,50 vol. %
Restzucker:	0,80 g/l
Säure:	5,60 g/l
Ausbau:	Holzfass
Allergene:	enthält Sulfite
Trinktemperatur:	16-18 °C
Lagerfähig bis:	2030

Beschreibung

Sattes Rubinrot. In der Nase Kirsche, Gewürzen, Süßholz, leichte Rose und röstige fleischige Noten gleichermaßen. Am Gaumen zeigt sich dichte Frucht, ein komplexes Säure-Tannin-Gerüst. Je länger der Wein bleibt im Glas, desto mehr bietet im Hinblick auf Komplexität und Intensität.

Speiseempfehlung

Kräftige Gerichte, Braten in dunklen Soßen, gegrilltes Fleisch, kräftige Käsesorten.

Weingutbeschreibung

Il Poggione, im Besitz der Familie Franceschi, gilt als einer der angesehensten Hersteller des Brunello di Montalcino. Ursprünglich von der Schönheit der Gegend angezogen, sind die Franceschi heute überzeugt, dass der wahre Wert des Landstrichs in seinem großen Potential für den Weinbau liegt. „Das vielleicht beständigste Weingut für Brunello und Rosso di Montalcino.“ Hugh Johnson