

Italien - Toscana

Nobile di Montepulciano DOCG

Avignonesi



Delikate, vielschichtige Aromen von Waldbeeren, aber auch von Kastanien und dezente Noten vom Weinausbau offenbaren sich in der Nase. Sie lassen keinerlei Zweifel am hohen Qualitätsniveau entstehen. Im Gaumen zeigen sich die für die Toskana typischen Geschmackselemente: eine tiefe, dunkle Beerenfrucht, Anklänge an Trüffel und Schokolade. Saftige Gerbstoffe leiten zu einem lange anhaltenden, strukturierten und gradlinigen Abgang über. Ein gehaltvoller, mächtiger Vino Nobile aus der Toskana von ausgezeichneter Qualität.



Rebsorte: Sangiovese



Weinausbau: Während je 18 Monaten in traditionellen, grossen Eichenfässern und im Barrique ausgebaut



Passt gut zu: Lamm-Grilladen, Pasta, Schokolade, Käse



Aroma: Kirsche, Brombeere, Waldbeeren, Pflaumenmus, Kastanie, Trüffel



Genussreife: 5 bis 8 Jahre



Alkoholgehalt: 13.5 % Vol.



Trinktemperatur: 17 bis 19° C



Einheit: 75 cl