

Poggio Lombrone Montecucco Sangiovese Riserva DOCG



Artikelnr.:A03417

Kellerei: Castello ColleMassari

Qualität: DOCG

Anbaugebiet: Toskana; Montecucco

Jahrgang: 2017

Inhalt: 750 ml

Alc.: 15,0 %



Artikelgruppe: Rotwein

Rebsorte: 100 % Sangiovese

Farbe: Kräftiges Rubinrot.

Duft: Komplex mit Noten von Menthol, Lorbeer, schwarzen Kirschen, Backpflaumen und Johannisbeeren. Je länger im Glas, desto mehr offenbart er sein Aroma, dass mit der Zeit auch an kandierte Früchte und duftende Rosen denken lässt.

Geschmack: Ein komplexer und schwerer Toskaner. Die Tannine sind dicht und seidig und umspannen die intensive Aromatik straff. Im Finale trotz seiner Komplexität und Fülle sehr frisch und elegant.

Serviervorschlag: Perfekt zu Wild, Wildschwein, Grilladen, Steak, Lamm, Gerichten mit Pilzen, Gerichten mit Trüffeln, Bistecca alla fiorentina und reifem Bergkäse.

Temperatur: 16 - 18 °C

Gesamtsäure: 5.11 g/l

Ausbau: Holzfass

Restzucker: 1.73 g/l

pH: k.A.

Technische Details

Einheit: Fl

Verpackung: Karton

VE: 6

EAN: 8032568511805

EAN Karton: 68032568511807

Verschlussart: Korken

Kartons pro Palette: 99

Kartons pro Lage: 11

Lagen pro Palette: 9

Bewertungen

Decanter:

95 Punkte



Mundus Vini:

Gold



James Suckling:

93 Punkte



Wine Spectator:

90 Punkte



Wine Enthusiast:

90 Punkte



Falstaff:



