

„Asinone“ Vino Nobile di Montepulciano DOCG rosso

Region	Toskana
Erzeuger	Poliziano - Montepulciano
Alkoholgehalt	13.5 % vol.
Rebsorte(n)	Colorino, Merlot, Sangiovese
Bestell-Nr.	ITO120414

3 Gläser im Gambero Rosso! Kniet nieder und saget „Danke“.

„Ein tiefer und kompletter Wein.“ (Parker) Oh, da kommt Freude auf in der Nase. Reifer Saft von schwarzer Kirsche, Bitterschokolade und eine elegante Würze, die eine wunderbare Begleitung bildet. Welch edler Duft. Weich und füllig fließt der Asinone auf die Zunge, macht Druck, ohne schwer zu sein, verteilt im ganzen Mund den Saft der reifen Kirschen und schiebt dunkle Schokolade nach. Betörend, sündhaft, exzellent. Frische Pflaumen reihen sich ein, auch Brombeeraromen scheinen durch, und hinten im Mund ist frisch gemahlener Kaffee zu schmecken. Ein Fest für die Synapsen, ein Feuerwerk an unterschiedlichen Aromen, dabei aber immer fein und elegant. Nichts drängt sich vor, alles ist an seinem Platz, die Zunge steht im Saft, der Gaumen spürt den Hauch von Seide um ihn wehen, das Finale fruchtig, würzig, dicht und endlos. Sangiovese (100%) vom Feinsten. Ein Traum von Wein, ein Paradebeispiel für Balance und Harmonie im Mund. Wer diesem Tropfen ein, zwei Stunden in der Karaffe gönnt, der kniet im Anschluss vor ihm nieder. Staunen macht sich breit und man nimmt ehrfurchtsvoll zur Kenntnis, einen der besten Vino Nobile im Glas zu haben. Eine Referenz und deshalb auch ein „Must“ für



Allergene	Sulfite	Schwefelige Säure (frei)	k.A.
Restzucker	0.9 g/l	Schwefelige Säure (gesamt)	k.A.
Gesamtsäure	5.4 g/l	Analysedatum	21.06.2016

