



Vino Nobile di Montepulciano DOCG, biodynamisch

Vino Nobile di Montepulciano 2018

Avignonesi

CHF 14.00

 37.5cl
 13.5%
 Toscana
 Sangiovese
AN 23913718

Vinifikation

zwei Jahre im Eichenfass, dann sechs Monate auf der Flasche im Keller der Tenuta.

Degustationsnotiz Nase

dichte Aromatik nach Brombeeren und Wachholder, schwarzen Johannisbeeren, Pflaumen, Gewürznelken und eine Spur Lakritze.

Degustationsnotiz Gaumen

elegant und geschmeidig, mit feinkörnigen Tanninen, dunkler Frucht, markantem Körper, würzig im Finale.

Passt zu

Fleischgerichten, Braten, reifem Käse, Pasteten und Terrinen.

Trinkreife

Jahrgang + 10 Jahre

Produzent

Als Papst Gregor XI. seinen Amtssitz von Avignon wieder nach Rom verlegte, brachte er einige der Adelsfamilien Frankreichs mit nach Italien. Eine dieser Familien liess sich in der Toskana, in Montepulciano nieder und war schnell bekannt als die von Avignon; die Avignonesi. Ihr Name ist eng verknüpft mit dem Aufstieg des Vino Nobile. Der volle, würzige Wein, der immer einige Jahre braucht, um seinen Schmelz und die Eleganz voll auszuspielen, ist das Herzstück des Weingutes und zeigt sich hier immer besonders aristokratisch.

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.



Vino Nobile di Montepulciano 2018 Avignonesi

Subregion

Montepulciano: Heimat des «Vino Nobile di Montepulciano» einer der grossen drei Sangiovese neben dem «Brunello di Montalcino» und dem «Chianti Classico». Dabei wird dieser zu mindestens 70% aus der Sangiovese Sorte «Prugnolo Gentile» hergestellt. Nebst dieser Sorte werden hier vor allem Canaiolo und Merlot Trauben auf dem 1300 Hektar grossen Gebiet angebaut.