



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er El Grasso Vino Nobile di Montepulciano IT-BIO-004*

Avignonesi Toskana

Artikelnummer	485041-2016
Kartoninhalt (Fl.)	3
Ausbau	große Holzfässer
Alkohol	13,5 % vol.
Restzucker	1,02 g/l
Säure	4,97 g/l
Barrique	Ja
Farbe	rot
Temperatur	14-16°C
Enthält:	Sulfite , Schwefeldioxid

Anbaugebiet	Toskana Die Toskana wird von Bergen und vom Meer eingegrenzt, dazwischen liegen viele verschiedene Varianten mit unterschiedlichen Böden, im Sommer ist es eigentlich immer warm und trocken. Die besten Weine kommen meist aus dem Süden der Region, in der Nähe von Gaiole.
Region	Vino Nobile di Montepulciano Montepulciano liegt in der Provinz Siena. Hauptrebsorten sind Sangiovese, welcher hier auch Prugnolo gentile genannt wird, Canaiolo, sowie bis zu 20% andere Rebsorten.
Klassifikation	Denominazione di Origine Controllata e Garantita "Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.
Jahrgang	2016
Rebsorte	Sangiovese Sangiovese ist eine der meistangebauten Rebsorten Italiens. Es existieren zahlreiche Klone und Bezeichnungen je nach Region. In der Toskana ist Sangiovese Grundlage für viele namhafte, recht teure Rotweine.
Erzeuger	Avignonesi Das familiengeführte Weingut Avignonesi verdankt seinen Namen der Gründerfamilie, die sich im 13. Jahrhundert in Montepulciano niedergelassen und dort Weinberge angelegt hat. Als Papst Gregor IX seinen Amtssitz von Avignon wieder nach Rom verlegte, folgten ihm einige französische Adelsfamilien nach Italien. Eine dieser Familien ließ sich in der Toskana nieder, und war schnell bekannt als die von Avignon - die Avignonesi. Im Jahr 1974 übernahmen die Brüder Falvo das Weingut, und bauten es zu einem der Topweingüter in der Toskana auf. Seit 2009 befindet sich das Gut im Besitz von Virginie Saverys.
Beschreibung	Ein feiner, frischer Wein der wie ein Free Jazz Rhythmus begeistert. Das Bouquet wird verfeinert mit Tönen von Holz und wilder Minze.
Empfehlung	Der ideale Begleiter zur Pasta, deftigen Fleischgerichten oder Gegrilltem. Beim gemütlichen Abend kann man ihn auch solo trinken oder paart ihn mit Käse.

Stand 13.03.21. Druckfehler vorbehalten. Jahrgangsänderungen vorbehalten.

Schlumberger Vertriebsges. mbH & Co KG

Postfach 11 20
53333 Meckenheim

Telefon +49 (0) 22 25 / 9 25-0
Telefax +49 (0) 22 25 / 9 25-177

Email support@schlumberger.de
Web www.Schlumberger.de