



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2001er Vin Santo di Montepulciano Vino liquoroso

### Avignonesi Toskana

<b>Artikelnummer</b>	485216-2001
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	3 Holzkiste
<b>Alkohol</b>	12,5 % vol.
<b>Restzucker</b>	363 g/l
<b>Säure</b>	6,65 g/l
<b>Farbe</b>	weiss
<b>Enthält:</b>	Sulfite

<b>Anbaugebiet</b>	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.
<b>Region</b>	Vin Santo di Montepulciano
<b>Klassifikation</b>	Denominazione di Origine Controllata "Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.
<b>Jahrgang</b>	2001
<b>Rebsorte</b>	Trebbiano, Malvasia, Grechetto
<b>Erzeuger</b>	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.
<b>Beschreibung</b>	Einer der großen Süßweine der Weinwelt, der Vin Santo von Avignonesi. In der Nase sehr intensives, unglaublich vielfältiges Aromenspektrum, erinnert an getrocknete Früchte, feine Noten von Kaffee, Gewürzen und Vanille (der Vin Santo von Avignonesi reift 10 Jahre in Caratelli-Fässern in einem langsamen und natürlichen Gärungs- und Alterungsprozesses), anhaltend und sehr komplex. äDer wohl beste toskanische Vertreter seiner Typologieö (Gambero Rosso). Ein besonderer Süßweingenuss!
<b>Empfehlung</b>	Leicht gekühlt bei 16 Grad Celsius servieren, genießen Sie diesen besonderen Süßwein am besten pur, passt aber auch gut zu Desserts mit Schokolade, moelleux au chocolat, klassische italienische Desserts, reifer Hartkäse oder ein edler Blauschimmelkäse passen ebenfalls sehr gut dazu. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2021+ zu genießen.
<b>Bewertung</b>	98 Punkte      Robert Parker

Stand 05.01.21. 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