



# Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

## 2015er Vino Nobile di Montepulciano

### Avignonesi Toskana

<b>Artikelnummer</b>	485424-2015
<b>Kartoninhalt (Fl.)</b>	1 Holzkiste
<b>Alkohol</b>	14 % vol.
<b>Farbe</b>	rot
<b>Temperatur</b>	18°C
<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>Klassifikation</b>	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.
<b>Jahrgang</b>	2015 Nach dem ungewöhnlichen Klima im Jahr 2014 war der Jahrgang 2015 ein sehr regulärer, fast schon typischer Jahrgang. Nach einem normalen Winter mit milden Klima und Regen, aber auch mit einigen Tagen mit Temperaturen unter Null, setzte der Austrieb pünktlich in den ersten Apriltagen ein. Der Frühling war trocken und sonnig, ideale Bedingungen für eine gleichmäßige Entwicklung der Reben mit schneller und vollständiger Blüte Ende Mai. Ab Juni kam es schrittweise zu Problemen bei der Wasserversorgung. Juli war ein besonders heißer und trockener Monat mit Höchsttemperaturen über 30 °C an jedem Tag des Monats. Durch die große Hitze und den ausgebliebenen Regen befürchteten wir eine ausbleibende Reifung und eine frühzeitige Weinlese. Glücklicherweise begann es um den 10. August mit hohen Niederschlagsmengen zu regnen, wodurch die Reifung einsetzte und das Wetter in der finalen Reifungsphase deutlich abkühlte. Dieses kühle, aber sonnige Wetter hielt bis zur Weinlese an.
<b>Rebsorte</b>	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.
<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>	Leuchtendes rubinrot mit hellen Reflexen im Glas. Das Bouquet ist komplex, herrlich fruchtig, mit reifen dunklen Kirschen, Waldbeeren, florale Anklänge mit Veilchen Noten untermalen die feine Würze. Am Gaumen zeigt er sich sehr elegant und geschmeidig, mit feinkörnigen Tanninen und reifer Frucht. Der lange Nachhall wird durch die feine Würze geprägt.

Stand 05.12.20. 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

**Empfehlung** Dekantiert bei 18 Grad Celsius servieren; passt ideal zu würzigen Gerichten mit dunklem Fleisch, Entenbraten, Rinderschmorbraten, Risotto mit gebratenen Steinpilzen und pikantem Käse. Wir empfehlen, diesen Wein bis 2026 zu genießen.

**Bewertung** 92 Punkte James Suckling 25.11.2018