



Schlumberger®

WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2016er Vino Nobile di Montepulciano

Avignonesi Toskana

Artikelnummer	485424-2016
Kartoninhalt (Fl.)	1 Holzkiste
Alkohol	13,5 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	18°C
Enthält:	Sulfite

Anbaugebiet	<p>Toskana</p> <p>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.</p>
Klassifikation	<p>Denominazione di Origine Controllata e Garantita</p> <p>"Denominazione di Origine Controllata e Garantita" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete mit besonderer Auszeichnung. Sie sind in der Qualitätsstufe über den DOC Weinen angesiedelt.</p>
Jahrgang	2016
Rebsorte	<p>Sangiovese</p> <p>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.</p>
Erzeuger	<p>Avignonesi</p> <p>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.</p>
Beschreibung	<p>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.</p>
Empfehlung	<p>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 2027 zu genießen.</p>

Stand 06.02.21. 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