



WEINE UND SPEZIALITÄTEN DIESER WELT

2014er Rosso di Montepulciano

Avignonesi Toskana

Artikelnummer	485622-2014
Kartoninhalt (Fl.)	6
Alkohol	13 % vol.
Farbe	rot
Temperatur	16°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>
Region	<p>Rosso di Montepulciano</p>
Klassifikation	<p>Denominazione di Origine Controllata</p> <p>"Denominazione di Origine Controllata" entspricht einem Qualitätswein bestimmter Anbaugebiete.</p>
Jahrgang	<p>2014</p> <p>Ein warmer, verregneter Winter, gefolgt von einem milden, trockenen Frühling, der die Blüte pünktlich hervorkommen ließ. Die Monate Septemeber und Oktober brachten hervorragende Wetterbedingungen, viel Sonne und Trockenheit, für die Reifung mit sich.</p>
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>Rubinrote Farbe, leuchtend. Ein typisches Bouquet der Sangiovese Traube, reife Erdbeeren, Himbeeren und Johannisbeeren mit leichten Gewürznoten. Am Gaumen fruchtig-lebendig und animierend, mit dezenten Tanninen und einer ausgeprägten Säure; der Wein zeichnet sich durch einen lang anhaltenden und leicht würzigen Nachhall aus.</p>
Empfehlung	<p>Der Wein passt zu vielen Bratengerichten, aber auch zu Pastagerichten mit Fleisch-Ragu. Wir empfehlen diesen Wein bis 2020 zu trinken.</p>

Stand 02.01.21. 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