Avignonesi - Late Release 2015 & 2016

Vino Nobile di Montepulciano mit bis zu 93/100 Punkten

Von BarriQ

Angebotsdetails



LATE RELEASE 2015

Hier entfaltet sich ein wahrhaft apothekerhaftes Bouquet: Schwarzkirsche und reife Pflaume treten sanft in den Hintergrund und weichen balsamischen Noten von Eukalyptus und wildem Thymian, gekrönt von betörenden Anklängen von Leder, Kakao und hellem Tabak. Am Gaumen präsentiert sich ein opulenter, saftiger und äusserst cremiger Wein. Die Tannine sind äusserst weich, und die stets deutlich spürbare Frische untermalt das Gesamtbild auf anmutige Weise. Der majestätische Ausdruck eines sonnenreichen Jahres, den man schon jetzt geniessen sollte, um seine ganze Harmonie zu erfassen.

Produktion

9'340 Flaschen

Farbe

Rot

Land

Italien

Region

Toskana

Appellation

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Rebsorten

100% Sangiovese

Bodenbeschaffenheit

Sedimentböden marinen Ursprungs (Pleistozän und Pliozän), kalkhaltiger Beschaffenheit mit unterschiedlichen Anteilen an Ton und Sand

Anbaumethode

Traditionell (in diesem Jahrgang nicht bio-zertifiziert)

Weinbereitung

22 bis 30 Tage Mazeration vor der Gärung bei kontrollierter Temperatur, Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen

Ausbau

18 Monate in grossen Fässern, grösseren Holzfässern und Barriques

Trinkreife

Jetzt bis 2030

Passt zu

Rindsfilet in Kruste – Pappardelle mit Wildschweinragout – gereiftem toskanischen Pecorino

Servicetemperatur

16-18°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Kork

Alkoholgehalt

14% vol

Avignonesi - Late Release 2015 & 2016

Vino Nobile di Montepulciano mit bis zu 93/100 Punkten

Von BarriQ

Angebotsdetails



LATE RELEASE 2016

Die lebhafte Nase offenbart von Anfang an eine schöne Konzentration an roten Früchten (Sauerkirsche, getrocknete Pflaume), die durch Akzente von Unterholz, eingemachter Orangenschale und einer subtilen Umami-Note mit Anklängen von Süssholz und Kakao abgerundet wird. Der Auftakt am Gaumen ist grosszügig, füllig und von bemerkenswerter Finesse. Der Ausbau hat den Gaumen wunderbar zur Geltung gebracht und für eine frische, sanfte Struktur gesorgt, die von sehr seidigen Tanninen getragen wird. Ein aussergewöhnlich langer Abgang rundet die Degustation dieses schlichtweg erhabenen Weins ab.

Produktion

9'000 Flaschen

Farbe

Rot

Land

Italien

Region

Toskana

Appellation

Vino Nobile di Montepulciano DOCG

Rebsorten

100% Sangiovese

Bodenbeschaffenheit

Fluss- und Seesedimente, reichhaltig an Kalziumkarbonat und Ferromangan (Pleistozän), vermählt mit älteren Meeresablagerungen aus tonhaltigem Ton und kalkhaltigem Sand (Pliozän)

Anbaumethode

Biologisch zertifiziert und vegan

Weinbereitung

Mazeration vor der Gärung von bis zu 30 Tagen. Verwendung eines sorgfältig vorbereiteten Hefeansatzes, um eine Gärung mit natürlich vorkommenden Hefen zu gewährleisten.

Ausbau

18 Monate in grossen Fässern aus slawonischer Eiche und Barriques

Trinkreife

Jetzt bis 2031

Passt zu

Bistecca alla fiorentina – gebratenem Geflügel mit Thymian – Lamm-Tajine mit Pflaumen

Servicetemperatur

16-18°C

Inhalt

75cl

Verpackung

Karton

Verschluss

Diam 10

Alkoholgehalt

13.5% vol