

Verkostungsnotiz

Datum 26.4.2020

Autor Winfried und Marlies Christ

Name/Bezeichnung: Asinone

Rebsorte: Prugnolo Gentile = Sangiovese, Vino Nobile di Montepulciano

Jahrgang: 2014

Winzer/Weingut: Poliziano, Montepulciano

Lage: Montepulciano

Region: Toskana

Herkunftsland: Italien

Qualität: DOCG

Geschmacksrichtung: trocken

Alkohol Restzucker

14,5 %

g/l

g/l

Farbe: tiefdunkel rubinrot

Nase (riechen): Beeren, würzig, Röstaromen, Vanille

Mund (schmecken): eine große füllige Frucht nach Brombeere, Pflaume und Vanille, Holznote mit Karamell und Kakao, Veilchenton; dennoch angenehm frisch und schöne Mineralität. Langer, intensiver Abgang.

Notizen: Nicht umsonst ist dieser regelmäßig im Gambero Rosso mit 3 Gläseren ausgezeichnet. Er gehört zu den Besten aus der Region. Ein wahrlich nobler Wein, der noch gut 20 Jahre liegen kann. Hier stellt sich nicht die Frage nach dem Essen, sondern der Wein allein ist das Gericht.

Asinone meint den Eselsrücken, weil der Weinberg von oben diese Form erkennen läßt.



Extrakt