



DOCG

Avignonesi Vino Nobile di Montepulciano 2016

CHF 28.00

-  75cl
-  13.5%
-  Toscana
-  Sangiovese
- AN** 8622716

Produzent

Als Papst Gregor IX. seinen Amtssitz von Avignon wieder nach Rom verlegte, brachte er einige der Adelsfamilien Frankreichs mit nach Italien. Eine dieser Familien liess sich in der Toskana, in Montepulciano nieder und war schnell bekannt als die von Avignon; die Avignonesi. Ihr Name ist eng verknüpft mit dem Aufstieg des Vino Nobile. Der volle, würzige Wein, der immer einige Jahre braucht, um seinen Schmelz und die Eleganz voll auszuspielen, ist das Herzstück des Weingutes und zeigt sich hier immer besonders aristokratisch. Avignonesi ist nie ein Wein für den schnellen Effekt, der einen beim ersten Schluck überwältigt, manchmal wirken Sie dann geradezu karg, aber sie entschädigen mit einer Tiefe und Vielschichtigkeit, die viele italienische Weine leider unterdessen dem Kampf um internationale Punkte «geopfert» haben.

Region

In der Toskana entstehen Jahr für Jahr Spitzenweine in einer Menge, die keine andere Region des Landes vorzuweisen hat. Mit ihren Hügeln und den perfekten klimatischen Bedingungen, begünstigt durch die kühle Meeresbrise in den Sommermonaten gedeihen hier sowohl französische als auch einheimische Traubensorten. Auf über 64'000 Hektaren werden hier überwiegend die Sorten Sangiovese, Merlot und Vernaccia angebaut.

Subregion

Montepulciano: Heimat des «Nobile di Montepulciano» einer der grossen drei Sangiovese neben dem «Brunello di Montalcino» und dem «Chianti Classico». Dabei wird dieser zu mindestens 70% aus der Sangiovese Sorte «Prugnolo Gentile» hergestellt. Nebst dieser Sorte werden hier vor allem Canaiolo und Merlot Trauben auf dem 1300 Hektar grossen Gebiet angebaut.

Herstellung

Die Fermentation war spontan. Die alkoholische Gärung und Einmischung dauerte je nach Partie bis zu 30 Tagen.

Degustationsnotiz

Tolles Bouquet nach Brombeeren und Wachholdern duftend, intensive Aromen von schwarzen Johannisbeeren und Pflaumen. Im Gaumen elegant und geschmeidig, mit feinkörnigen Tanninen und langem Abgang.

Trinkreife

Jahrgang + 9 Jahre

Geniessen zu

Fleischgerichte, Braten, reife Käse, Pasteten und Terrinen.