

Il Poggione Brunello di Montalcino

Artikelnummer: 10477



Il Poggione hat eine der beneidenswertesten Erfolgsgeschichten der Appellation! Die Tenuta Il Poggione hat dazu beigetragen, dass der Brunello international bekannt wurde und weltweit große Anerkennung gewann. 100% Sangiovese und ausschließlich handgelesene Trauben kommen in den Brunello. 30 Monate reifte er in franz. Holz und in der Flasche. Der Jahrgang 2014 ist geprägt von Eleganz, Finesse mit einem kompakten Mundgefühl. Aromen von wilden Blaubeeren, Pflaumen und Kirschkonfitüre machen aufmerksam, begleitet von samtweichen Tanninen – ein großer Wein!

Land:	Italien
Region:	Toscana
Jahrgang:	2014
Rebsorte:	Sangiovese
Alkoholgehalt:	14,5% Vol.
Inhaltsgröße:	0,75 L
Verschlussart:	Korken
Allergenhinweis:	enthält Sulfite, Milch, Ei
Anschrift Lebensmittelunternehmer: Tenuta Il Poggione, IT-53024 Montalcino, Siena	

Impressum:

Helmut Brede e. K. • Inhaber: Mike-Alexander Brede • Oberhafenstraße 1 • D-20097 Hamburg • Telefon: 040-323664 • Telefax: 040-323662 • E-Mail: info@hanseaten-select.de • Ust.-ID: DE 155617050 • Registernummer: HRA 63451 • Registergericht: AG Hamburg