

# Weinexpertise



## Vino Nobile di Montepulciano - Poggio alla Sala

feiner Duft, Kirsche, Veilchen

## Poggio alla Sala - Vino Nobile di Montepulciano DOCG

HILDEBRANDT GmbH  
Mendelssohnstraße 1  
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88  
E-Mail:  
[kontakt@weinhildebrandt.de](mailto:kontakt@weinhildebrandt.de)

Ein klassischer **Vino Nobile di Montepulciano** aus dem Herzen der Toskana, geprägt von der traditionellen Rebsorte **Prugnolo Gentile**, dem lokalen Namen des Sangiovese. Poggio alla Sala steht dabei für einen bewusst traditionellen Stil, der Frucht, Frische und die charakteristische Eleganz des Sangiovese miteinander verbindet. Im Glas zeigt sich der Wein in einem **leuchtenden Rubinrot mit feinen granatroten Reflexen**. Die Nase ist geprägt von **reifen Kirschen, dunklen Waldbeeren und saftigen Pflaumen**, begleitet von feinen würzigen und balsamischen Nuancen. Mit zunehmender Belüftung treten Anklänge von **Vanille, Lakritz und dezenten Gewürzen** hervor. Am Gaumen präsentiert sich der Vino Nobile **harmonisch, elegant und kraftvoll**, ohne schwer zu wirken. Eine lebendige, fein eingebundene Säure sorgt für Frische, während die **reifen, feinkörnigen Tannine** dem Wein Struktur und Länge verleihen. Die dunkle Frucht verbindet sich mit würzigen Noten und führt in einen **langen, ausgewogenen und angenehm trockenen Nachhall**. Der Ausbau in **großen Holzfässern aus slawonischer Eiche** unterstützt die Reife und Komplexität des Weines, ohne die typische Sangiovese-Frucht zu überdecken. **Charakter:** elegant · kraftvoll · würzig · strukturiert · harmonisch **Aromen:** Kirsche · Pflaume · Waldbeeren · Veilchen · Vanille · Lakritz · Gewürze **Speiseempfehlung:** ideal zu Rind, geschmortem Fleisch, Wild, Saltimbocca mit Polenta sowie gereiftem Käse **Serviertemperatur:** 18 °C **Dekantieren:** idealerweise etwa 1-2 Stunden vor dem Genuss öffnen bzw. dekantieren. **Kurz gesagt:** Ein klassischer, charaktvoller Vino Nobile mit **reifer Kirschfrucht, feiner Würze und elegantem Tannin** – traditionell toskanisch, ausgewogen und ausgesprochen vielseitig am Tisch.

| Eigenschaft      | Detailangabe                                   |
|------------------|------------------------------------------------|
| Flascheninhalt   | 0,75l                                          |
| Alkoholgehalt    | 14,5% Vol.                                     |
| Restzucker       | 1,8 g/l                                        |
| Säure            | 5,6 g/l                                        |
| Zutaten/Hinweise | Enthält Sulfite                                |
| Erzeuger         | Tenuta Poggio alla Sala, Montepulciano, Italia |
| Farbe/Art        | Rot                                            |
| Weinart          | Rotwein                                        |
| Rebsorte         | Sangiovese                                     |
| Region           | Toskana                                        |
| Land             | Italien                                        |