Weinexpertise

HILDEBRANDT
WEINHANDEL SEIT 1877

J.G. HILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Vino Nobile di Montepulciano RISERVA - Poggio alla Sala

tief, würzig aber sehr elegant

Poggio alla Sala – Vino Nobile di Montepulciano Riserva DOCG

G. HILDEBRANDT GmbH
Mendelssohnstraße 1
30173 Hannover

Tel: 0511 / 88 88 88
E-Mail:
kontakt@weinhildebrandt.de

Die **Riserva von Poggio alla Sala** ist die besonders charaktervolle und tiefgründige Interpretation des klassischen Vino Nobile. Für diesen Wein werden ausschließlich sorgfältig selektionierte Trauben verwendet. Der Ausbau erfolgt traditionell über rund **24 Monate im großen Holzfass aus slawonischer Eiche**, gefolgt von einer mehrjährigen Flaschenreife. So entsteht ein Wein mit bemerkenswerter Tiefe und Reife, ohne seine typisch toskanische Frische zu verlieren. Im Glas zeigt sich die Riserva in einem **tiefen, eleganten Rubinrot**. Die Nase ist intensiv und vielschichtig: **reife Schwarzkirsche, vollreife Pflaumen und dunkle Waldfrüchte** treffen auf feinherbe Würze. Dazu gesellen sich Anklänge von **Lakritz, getrockneten Kräutern, Tabak und dezentem Holz**. Am Gaumen präsentiert sich der Wein **kompakt, saftig und ausgesprochen ausgewogen**. Die reife Frucht wird von einer präzisen, lebendigen Säure getragen, während die **feinkörnigen Tannine** für Struktur und Länge sorgen. Würzige und balsamische Nuancen begleiten den langen, trockenen Nachhall. Verkostungsnotizen früherer Jahrgänge beschreiben ebenfalls die Verbindung aus reifer Beerenfrucht, Würze, feinen Tanninen und eleganter Struktur. Trotz seiner Kraft wirkt die Riserva **nicht schwer oder überladen**, sondern besitzt die für einen guten Vino Nobile typische Balance aus Frucht, Säure und Tannin. Ein klassischer, langlebiger Toskaner mit viel Charakter. **Charakter:** kraftvoll · elegant · komplex · würzig · strukturiert · saftig **Aromen:** Schwarzkirsche · Pflaume · Waldbeeren · Früchtekompott · Lakritz · Tabak · Kräuter · feine Holznoten **Speiseempfehlung:** ideal zu **Ochsenbacken mit Polenta, Wildschweingulasch, geschmortem Rind, Wildgerichten und gereiftem Hartkäse Serviertemperatur:** 17–18 °C **Dekantieren:** bei jüngeren Jahrgängen empfehlenswert, etwa 1–2 Stunden vor dem Genuss **Lagerpotenzial:** bei optimaler Lagerung etwa 15 Jahre. **Kurz gesagt:** Die Riserva ist die **tiefe, würzige und elegante Seite des Vino Nobile** – reife dunkle Frucht, feine Holznoten, saftige Säure und strukturiertes Tannin verbinden sich zu einem klassischen, ausgesprochen authentischen Toskaner.

Eigenschaft	Detailangabe
Flascheninhalt	0,75l
Alkoholgehalt	14,5% Vol.
Restzucker	1,4 g/l
Säure	5,1 g/l
Zutaten/Hinweise	Enthält Sulfite
Erzeuger	Tenuta Poggio alla Sala, Montepulciano, Italia
Farbe/Art	Rot
Weinart	Rotwein
Rebsorte	Sangiovese
Region	Toskana
Land	Italien