

Montepulciano d'Abruzzo DOP

Italien | Abruzzan | Montepulciano d'Abruzzo

Art. Nr. 620179

Weinbeschreibung

Der aromatische Duft deutet rote Früchte wie etwa Kirschen, Himbeeren, Pflaumen und Gewürze an. Dazu hat dieser Wein einen weichen und umhüllenden Geschmack und präsentiert sich im Glas in einem wunderschönen Rubinrot mit granatfarbenen Schattierungen. Im Abgang harmonisch abgerundet und elegant sorgt er für ein langanhaltendes Feuerwerk am Gaumen.

Wussten Sie schon?

Mit dem mächtig über L'Aquila, der Hauptstadt der Abruzzan, aufragenden 2.914 m hohen Gran Sasso d'Italia erreichen die Apenninen ihren höchsten Punkt. Erst näher am Meer, entlang des Flusses Pescara, werden die Berge allmählich flacher. Hier regiert die Zuneigung zum roten Montepulciano, der wichtigsten Traubensorte der Region. Besonders hier liefert diese Rebe kraftvolle Weine mit grossem Stil und feiner Art. Wie dieser hier, der mehr als 12 Monate im Barrique-Fass gereift ist. Seine hohe Qualität wird zusätzlich durch die kleine Ertragsmenge und die alten Rebstocke gefördert.

Passt zu:

Ein Wein, der besonders gut zu rotem Fleisch, Braten vom Lamm oder auch zu reifem Käse passt. Ein gemütlicher Abend zu zweit oder mit Freunden - mit diesem Wein Genuss pur! Gönnen Sie sich ein Stück Lebensgefühl.

TECHNISCHE DATEN

JAHRGANG:	2022	LAND:	Italien
ALKOHOL:	13,5 vol. %	ANBAUGEBIET:	Abruzzan
INHALT:	0,75 L	WEINART:	Rotwein, trocken
REBSORTE:	Montepulciano	TRINKTEMPERATUR:	Zimmertemperatur
ALLERGENE:	enthält Sulfite	TRINKREIFE:	bis 2031

