



2019 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Zwei Topwinzer spannen zusammen

Beschreibung:

Einen strukturierten, aber gleichzeitig modernen und körperreichen Wein mit viel Lagerpotenzial zu keltern, das war das gemeinsame Ziel der zwei Spitzenproduzenten Fattoria La Valentina und Azienda Agricola Inama. Dafür wählten sie eine alte Variante der Montepulciano-d'Abruzzo-Traube. Freuen Sie sich auf volle Konzentration und einzigartige Charakteristik in Riserva-Qualität.

Degustationsnotiz:

Purpurrot bis zum Rand. Ein aristokratisches Bouquet, das an Heidelbeeren und Schwarze Johannisbeeren erinnert, dahinter etwas Currykraut, Crémantschokolade und Mocca, auch Vanille. Ausgesprochen dicht gewoben am Gaumen, die schwarzbeerigen Noten bestätigen sich, nun auch einige Wildkräuter und roter Pfeffer, unterlegt von reifen Tanninen; stoffig und körperreich weit über die Mitte hinaus; feinmineralisch im lange anhaltenden Finale.

Passt zu:

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

Herkunftsland:

Italien

Region:

Abruzzen

Produzent:

Binomio

Bewertung(en):

James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Score 19/20

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2032

Rebsorte(n):

100% Montepulciano

Artikelnummer:

0796619

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Falstaff 94/100, Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2032
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	15.0 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.