



## 2007 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colle dei Venti Caldora Vini

Purpurfarben, fast schwarz. Holunderkonfitüre und Brombeeren in der ausgereiften Nase, unterlegt von Edelholznoten und etwas Caramel. Angenehm weich fließender Gaumen, kräftige Fruchtaromatik, an schwarze Kirschen erinnernd, auch Oliven, saftige Tannine, gute Länge.

**Bewertung:** Score 17/20

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2014

**Traubensorte(n):** Montepulciano

**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Herkunftsland:** Italien

**Region:** Zentrum

**Winzer:** Caldora vini srl

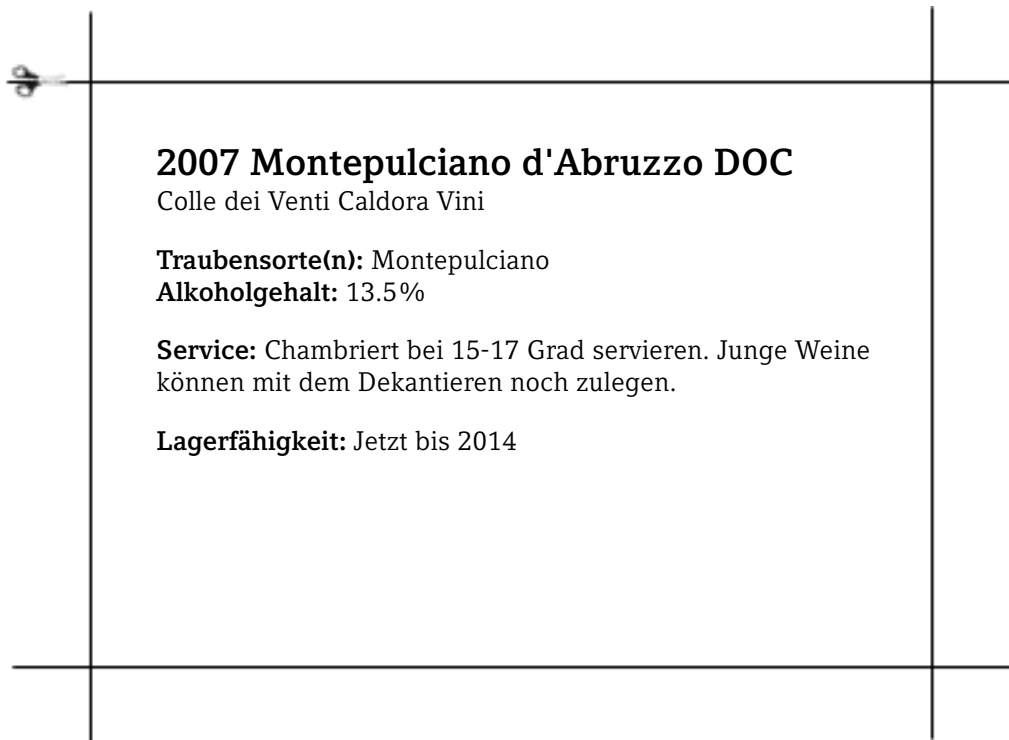
**Weintyp:** Kräftige Rotweine

**Passt zu:** Vorspeisen wie „Antipasti Misti“, Sommersalaten, Nudelgerichte mit Tomatensoße, Gerichten von Schwein und Rind und milde Käsesorten.

## **Einsteckkarte für Weinregalclips**

Grösse: A7 74x105

Beim Kauf unserer Weinregalclips können Sie diese Karten einfach ausdrucken, ausschneiden und einstecken. Das schafft Übersicht in Ihrem Weinkeller



**2007 Montepulciano d'Abruzzo DOC**  
Colle dei Venti Caldora Vini

**Traubensorte(n):** Montepulciano  
**Alkoholgehalt:** 13.5%

**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Lagerfähigkeit:** Jetzt bis 2014