



2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colle dei Venti, Caldora Vini

Samtiger MontepulcianomitreichemFruchtausdruck

Beschreibung:

Ein stets willkommener Jeden-Tag-Rotwein aus der mittellitalienischen Adria-Region Abruzzen. Perfekter Essensbegleiter!

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe. Brombeeren und Blaubeeren vermählen sich mit einer feinen Rauchnote, etwas Würze und Crémant-Schokolade. Saftig am Gaumen, nun auch schwarze Kirschen und Himbeeren, eine dezente Melassennote und Kakao, die Tannine sind reif und haben noch etwas Grip; schön abgerundetes Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

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

Herkunftsland:	Italien
Region:	Abruzzen
Produzent:	Caldora
Bewertung(en):	Score 17/20
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Artikelnummer:	0164016

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colle dei Venti
Caldora Vini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2023
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	8 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.