



2015 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Montepulciano der Topliga

Beschreibung:

Der Binomio stammt aus einem ganz besonderen Rebberg auf 400 Meter Höhe. Hier wächst ein alter Montepulciano-Klon mit kleinbeerigen Trauben, die einen beeindruckenden Wein mit lang anhaltendem Aroma hervorbringen. Ein Rotwein, den es nur in limitierter Menge gibt, und der mich mit seiner einzigartigen Charakteristik immer wieder begeistert.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, violette Reflexe. Brombeeren und Heidelbeeren in der mediterran anmutenden Nase, auch Rosmarin und Crémant-Schokolade. Sehr dicht und fruchtintensiv manifestiert sich der Gaumen, vorwiegend dunkelbeerig geprägt, mit Noten nach Wildleder und Kakao, feinstoffig und mit präsenten, aber gut integrierten Tanninen; zum Schluss hin einige salzige Noten zeigend, etwas Frische und eine enorme aromatische Nachhaltigkeit.

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, Score 18.5/20

Ausbau: 15 Monate in Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 14.5 %

Trinkreife: Jetzt bis 2027

Rebsorte(n): 100% Montepulciano

Artikelnummer: 0796615

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	James Suckling 95/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2027
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 Monate in Barrique
Alkoholgehalt:	14.5 %
Service:	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.