



2017 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Montepulciano Riserva der Topliga

Beschreibung:

Der Binomio ist ein gemeinschaftliches Projekt der Fattoria La Valentina und der Azienda Agricola Inama. Ein alter Montepulciano-Klon mit kleinbeerigen Trauben ist die Basis für diesen einzigartigen Wein mit seinem charakteristischen, langanhaltenden Aroma. Der Rebberg in San Valentino ist nach Süden ausgerichtet, 400 Meter über Meer mit einer idealen Bodenstruktur. Begehrter Wein in limitierter Menge.

Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot. Dunkle Waldbeeren und Himbeeren in der sehr intensiven Nase, auch Unterholz, Caramel und feinste Vanille. Am Gaumen von ausgesprochener Explosivität, Brombeeren und Blaubeeren, auch schwarzer Pfeffer und etwas Lakritze; noch

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): Luca Maroni 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20

Ausbau: 15 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2029

Rebsorte(n): 100% Montepulciano

Artikelnummer: 0796617

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Luca Maroni 94/100, James Suckling 93/100, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	15 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.