



2018 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Montepulciano der Top-Liga

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:

Purpurfarben, etwas aufgehellt zum Rand hin. Schwarze Waldbeeren, die an Brombeeren und Heidelbeeren erinnern, vermählen sich mit etwas Lakritze und schwarzem Pfeffer, dahinter gut gebackenes Brot und Baumnüsse. Am Gaumen eröffnet ein grandioser Schmelz, der sich wunderbar mit den Kirscharomen und wiederum Brombeeren verbindet, nun sind auch Caramelnoten und süsses Vanille präsent, sehr dicht und feinmineralisch; das Finale setzt einen grossartigen, aromatischen Schlusspunkt.

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):	Score 19/20
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5 %
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Artikelnummer:	0796618

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 19/20
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2030
Weinbau:	Traditionell
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.