

2017 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Art Label, Villa Gemma, Masciarelli x Marcantonio

Majestätischer Montepulciano von Miriam Masciarelli

Beschreibung:

Der Wein wird zu 100% aus Montepulciano-Trauben hergestellt, die ab der zweiten Oktoberhälfte im Cru di Cave in San Martino sulla Marruccina von Hand in Kisten geerntet werden. Die 5 Hektar Weinberge sind in dichten Reihen mit ca. 30 Jahre alten Guyot-Rebstöcken angelegt. Diese hohe Pflanzdichte ermöglicht eine begrenzte Produktion von grosser Konzentration und höchster Qualität. Heute kümmert sich Miriam Lee Masciarelli, die Tochter von Gianni, mit Leidenschaft und Fachwissen um die Vinifizierung und den Ausbau der Weine. Nach der Gärung im Stahl wird Villa Gemma in Barriques aus französischer Eiche ausgebaut: kraftvoll und elegant, mit grosser Ausdruckskraft und ausserordentlicher Lagerfähigkeit, mit vollen und explosiven Aromen, die sich im Laufe der Jahre erstaunlich entwickeln.

Degustationsnotiz:

Sattes Rubinrot, etwas aufhellend zum Rand hin. Dunkelbeerige Nase, an Brombeeren und Holundergelée erinnernd, Baumnüsse, dunkle Schokolade und eingelegte Kirschen. Sehr präzis komponierter Gaumen, an Zwetschgen erinnernd, mit einer bezaubernden Frische unterlegt, wärmend und mit reifen Gerbstoffen ausgestattet; viel Lagerpotenzial versprechend im lange anhaltenden Finale. Ein charakterstarker Montepulciano mit viel Finesse

Passt zu:

Weine zum Zelebrieren und Geniessen, am festlichen Tisch oder vor dem Cheminée. Reife Weine mit Finesse verlangen eher feine Speisen. Bei konzentrierten, jungen Weinen darf es eine etwas gehaltvollere Küche sein.

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: Masciarelli Tenute Agricole

Bewertung(en): James Suckling 96/100, Score 19/20, Doctor Wine 96/100

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2034

Rebsorte(n): 100% Montepulciano

Artikelnummer: 1277017



Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Art Label
Villa Gemma
Masciarelli x Marcantonio

Herkunft: Italien
Bewertung(en): James Suckling 96/100, Score 19/20, Doctor Wine 96/100
Rebsorte(n): 100% Montepulciano
Trinkreife: Jetzt bis 2034
Weinbau: Traditionell
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.