



2018 Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Villa Gemma, Masciarelli

Majestätischer Montepulciano mit der Handschrift von 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:

Dunkles Rubinrot mit einer schwarzen Mitte, ergänzt durch violette Reflexe. Dunkle Beeren wie Brombeeren und Kirschen, etwas Kokos, Zartbitterschokolade und Mocca in der variantenreichen, sehr kraftvollen Nase. Ein sehr feiner, eleganter Auftakt, der nach und nach explosiver wird, nun auch schwarzer Holunder und Zwetschgen, sehr dicht gewoben, mit reichlich Gerbstoffen, die aber perfekt integriert sind, insgesamt viele Muskeln und Rückgrat zeigend; feinmineralisches, ausgewogenes Finale.

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): Doctor Wine 97/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Falstaff 94/100, James Suckling 96/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100

Ausbau: 12 Monate im Barrique

Weinbau: Traditionell

Alkoholgehalt: 15.0 %

Trinkreife: Jetzt bis 2035

Rebsorte(n): 100% Montepulciano

Artikelnummer: 1277018

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC Riserva

Villa Gemma
Masciarelli

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Doctor Wine 97/100, BIBENDA - Fondazione Italiana Sommelier 5/5, Falstaff 94/100, James Suckling 96/100, Parker 92/100, Score 19/20, Wine Spectator 92/100
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2035
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	12 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.