



2020 Montepulciano d'Abruzzo DOC

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:

Purpurrot bis zum Rand. Ein aristokratisches Bouquet, das an Heidelbeeren und Schwarze Johannisbeeren erinnert, dahinter etwas Currykraut, Crémantschokolade und Mocca, auch Vanille. Ausgesprochen dicht gewoben am Gaumen, die schwarzbeerigen Noten bestätigen sich, nun auch einige Wildkräuter und roter Pfeffer, unterlegt von reifen Tanninen; stoffig und körperreich weit über die Mitte hinaus; feinmineralisch im lange anhaltenden Finale.

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):

Falstaff 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100

Ausbau:

12 Monate im Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.0 %

Rebsorte(n):

100% Montepulciano

Artikelnummer:

0796620

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Azienda Agricola Binomio

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Falstaff 94/100, Score 19/20, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
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.