



2015 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colle dei Venti, Caldora Vini

Samtiger Montepulciano mit reichem Fruchtausdruck

Beschreibung:

Ein stets willkommener Jeden-Tag-Rotwein aus der mittellitalienischen Adria-Region Abruzzen. Perfekter Essensbegleiter!

Degustationsnotiz:

Purpurrote Farbe, leicht aufgehellter Rand. Ein Rebsortentypisches Bouquet, das Noten nach schwarzen Beeren wie Kirschen und Heidelbeeren, aber auch Wildkräutern und etwas Süssholz offenbart. Temperamentvoller Auftakt, abgelöst von viel beeriger Frucht und etwas Lakritze, schwarze Crémant-Schokolade gesellt sich dazu und eine feine Spur Tabak; dicht und geschmeidig bleibend bis ins mittellange Finale.

Passt zu:

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiessen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

Servierempfehlung:

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

Herkunftsland:	Italien
Region:	Abruzzen
Produzent:	Caldora
Bewertung(en):	Score 17/20
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	13.0 %
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Artikelnummer:	0164015

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colle dei Venti
Caldora Vini

Herkunft:	Italien
Bewertung(en):	Score 17/20
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt trinkreif
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	6 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	13.0 %
Service:	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.