Montepulciano d'Abruzzo Dieci

Vendemmie Limited Edition

Typ	Rotwein
Herkunft	Italien, Abruzzen
Ausbau	Barrique-Ausbau während 9 bis 12 Monaten
Ausschanktemperatur	16-18°C
Traubensorten	Montepulciano
Grösse	75 cl EG7
Artikelnummer	00515870

Bemerkungen

ICH PASSE ZU: Geniesse mich zu rotem Fleisch, Wild oder deftigen Vorspeisen. Natürlich schmecke ich auch zu einer Zigarre. Ein Tipp vom mir: Dekantiere mich eine Stunde vorher und du wirst noch mehr ins Schwärmen kommen.

Ausbau

DAS HABE ICH ALLES ERLEBT: Einen Teil meiner Trauben werden überreif von Hand gelesen, danach er folgt eine 15 - 20 tägige Mazeration, gefolgt von der temperaturkontrollier ten Fermentation. Anschliessend reife ich für 12 Monate im Barrique.

Degustationsnotizen

MEIN CHARAKTER: Wunderbar intensiv und kraftvoll komme ich daher. Ich besitze komplexe Kakao, Kaffee und Vanille Noten, sowie dunkle Früchte wie Pflaumen und Brombeeren. Ich bin weich, mit einer seidigen Tannine - Struktur und einem wunderschönen, komplexen Abgang.