



**Paul Hayoz**  
**Weinhandlung AG**



## Montepulciano d'Abruzzo Dieci Vendemmie Limited Edition

|                            |  |
|----------------------------|--|
| <b>Typ</b>                 | Rotwein                                  |
| <b>Herkunft</b>            | Italien, Abruzzen                        |
| <b>Ausbau</b>              | Barrique-Ausbau während 9 bis 12 Monaten |
| <b>Ausschanktemperatur</b> | 16-18°C                                  |
| <b>Traubensorten</b>       | Montepulciano                            |
| <b>Grösse</b>              | 75 cl EG7                                |
| <b>Artikelnummer</b>       | 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 temperaturkontrollierten 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.