



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



## 2021 Montepulciano d'Abruzzo

**Amaranta DOP 2021**

<b>Typ</b>	Rotwein
<b>Herkunft</b>	Italien, Abruzzen
<b>Ausbau</b>	Barrique-Ausbau während 9 bis 12 Monaten
<b>Ausschanktemperatur</b>	15-18°C
<b>Trinkreif</b>	bis 15 Jahre
<b>Traubensorten</b>	Montepulciano
<b>Grösse</b>	75 cl EG7
<b>Artikelnummer</b>	00514771

### **Bemerkungen**

Passt zu: kräftig gewürzten Speisen oder reifem Käse

### **Ausbau**

15% der Trauben werden in überreifem Zustand gelesen, 3- wöchige Maischegärung und anschliessende Gärung bei kontrollierter Temperatur von 24-26° C während 15-20 Tagen. Malolaktische Gärung im Barrique. Ausbau während 9-12 Monaten in Barriques aus französischer und amerikanischer Eiche.

### **Degustationsnotizen**

Intensives Rubinrot in der Farbe. Komplexe und grosszügige Nase von Aromen von Pflaumen, Kirschkonfitüre und Tabaknoten. Am Gaumen schön ausgewogen und komplex mit gefälligen, gut eingebundenen Tanninen. Zu Recht ein Liebling von Luca Maroni. Ein echter Meditationswein!