



## 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.

### **Aromenprofil:**

Purpurrot bis zum Rand. Ein aristokratisches Bouquet, das an Heidelbeeren und Schwarze Johannisbeeren erinnert, dahinter etwas Currykraut, Crémantschokolade und Mokka, 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.

### **Temperatur:**

Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.

**Herkunftsland:** Italien

**Ausbau:** 12 Monate im Barrique

**Weinbau:** Traditionell

**Alkoholgehalt:** 15.0%

**Trinkreife:** Jetzt bis 2033

**Rebsorte(n):** 100% Montepulciano

**Artikelnummer:** 0796620

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montepulciano d'Abruzzo DOC

Azienda Agricola Binomio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Ratings:</b>	Falstaff 94/100, Antonio Galloni 93/100, James Suckling 93/100, Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Montepulciano
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2033
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	12 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	15.0%
<b>Servier:</b>	Für den optimalen Genuss von lagerfähigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 16 bis 18°C.