



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Punta Sasso, Winemaker's Choice, Cantine Borgo Reale

Beeindruckt mit Ausdruck und Punkten

Beschreibung:

Was für eine Entdeckung! Dieser kraftvolle, sehr typische Montepulciano d'Abruzzo zeigt die persönliche Handschrift des Önologen Loris Delvai. Die Winemaker's Choice ist ein samtiger und ausdrucksstarker Rotwein moderner Machart mit Ausbau in amerikanischen Barriques. Herzhafte Gerichte kann der 95-Punkte-Wein vorzüglich veredeln.

Degustationsnotiz:

Sattes Purpurrotrot mit fast schwarzer Mitte. Florale Noten, gepaart mit Brombeeren und Blaubeeren in der schön abgestimmten Nase, auch Mokka und eine Spur Süssholz. Ein sehr dichtes Fruchtroma zeigt sich am Gaumen, nun auch schwarze Kirschen und eine Spur Menthol, druckvoll und von feiner Textur, geröstete Haselnüsse und etwas Vanille; Rebsortentypisch sehr ausdrucksstarkes, anhaltendes Finale mit einer dezenten Fruchtsüße.

Passt zu:

Vorspeisen wie Hauspastete oder Wildterrinen, dunklen Pilzsaucen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

Servierempfehlung:

Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.

Herkunftsland:	Italien
Produzent:	Winemaker's Choice
Ausbau:	23 Monate im Stahltank
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.5%
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Artikelnummer:	1070720

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Punta Sasso
Winemaker's Choice

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 95/100, Score 18/20
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2028
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	23 Monate im Stahltank
Alkoholgehalt:	14.5%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.