



Montepulciano d'Abruzzo DOC

Dovizia, Novaripa

Beeindruckende Fülle aus den Abruzzen

Beschreibung:

Hinter der neuen Weinlinie Dovizia steht das abruzzesische Weingut Novaripa. Das Traubengut dieses Montepulcianos von mittlerem Körper stammt von Reben, die sowohl in geschützten Parks mit hügeligen Bereichen als auch auf Flächen in Strandnähe wachsen, und wurde handverlesen. Der Ausbau erfolgte in grossen Eichenholzfässern und Barriques.

Degustationsnotiz:

Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Ein vielfältiges Nasenbild, das an Blaubeeren und Brombeeren erinnert, gepaart mit würzigen Noten wie Gewürznelke und etwas Curry, auch Mokka und einige Rauchnoten. Viel Intensität und Ausdruckskraft offenbart der Gaumen, die beerige Frucht paart sich aufs Schönste mit den Röstaromen, unterstützt von einer passenden Frische; insgesamt sehr körperreich and ausdauernd, feinstoffig im anhaltenden Finale.

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:	Novaripa
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Weinbau:	Traditionell
Alkoholgehalt:	14.0%
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Artikelnummer:	1147818

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Dovizia
Novaripa

Herkunft:	Italien
Ratings:	Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Gold/, Score 18.5/20
Rebsorte(n):	100% Montepulciano
Trinkreife:	Jetzt bis 2029
Weinbau:	Traditionell
Ausbau:	24 Monate im Barrique
Alkoholgehalt:	14.0%
Servier:	Für den optimalen Genuss von kräftigen Rotweinen empfiehlt sich eine Trinktemperatur von 15 bis 17°C.