



## 2016 Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colle dei Venti, Caldora Vini

Samtiger Montepulciano mit reichem Fruchtausdruck

**Beschreibung:**

Ein stets willkommener Jeden-Tag-Rotwein aus der mittelitalienischen Adria-Region Abruzzen. Perfekter Essensbegleiter!

**Degustationsnotiz:**

Purpurrote Farbe. Brombeeren und Blaubeeren vermählen sich mit einer feinen Rauchnote, etwas Würze und Crémant-Schokolade. Saftig am Gaumen, nun auch schwarze Kirschen und Himbeeren, eine dezente Melassennote und Kakao, die Tannine sind reif und haben noch etwas Grip; schön abgerundetes Finale.

**Passt zu:**

Besonders passend zu Gerichten mit dunklem Fleisch wie Schweinsfilet, Tatar, Rindsragout oder Lammracks. Spannend auch zu Grillspiesen, Branzino vom Grill, Coniglio, Fegato und Eintöpfen.

**Servierempfehlung:**

Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.

**Herkunftsland:**

Italien

**Region:**

Abruzzen

**Produzent:**

Caldora

**Bewertung(en):**

Score 17/20

**Ausbau:**

8 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2023

**Rebsorte(n):**

100% Montepulciano

**Artikelnummer:**

0164016

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colle dei Venti  
Caldora Vini

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 17/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Montepulciano
<b>Trinkreife:</b>	Jetzt bis 2023
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	8 Monate in Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	13.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.