



## 2014 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, 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.

### **Passt zu:**

Wir empfehlen diesen Wein zu Schmorbraten, Lammgigot oder Tagliata. Ebenso hervorragend zu Rehragout, Rindsbraten mit Pilzen und reifem Pecorino.

### **Servierempfehlung:**

Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Region:**

Abruzzen

### **Produzent:**

Binomio

### **Bewertung(en):**

Score 19/20

### **Ausbau:**

15 Monate im Barrique

### **Weinbau:**

Traditionell

### **Alkoholgehalt:**

14.0 %

### **Trinkreife:**

Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.

### **Rebsorte(n):**

100% Montepulciano

### **Artikelnummer:**

0796614

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

<b>Herkunft:</b>	Italien
<b>Bewertung(en):</b>	Score 19/20
<b>Rebsorte(n):</b>	100% Montepulciano
<b>Trinkreife:</b>	Trotz grossem Lagerpotential von 10 bis 20 und mehr Jahren, auch jung zu geniessen.
<b>Weinbau:</b>	Traditionell
<b>Ausbau:</b>	15 Monate im Barrique
<b>Alkoholgehalt:</b>	14.0 %
<b>Service:</b>	Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht.