



## 2018 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 Pärken 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 Pilzsauzen, Schmorgerichten, dunklem Geflügel wie Ente oder Perlhuhn, Steakvarianten, grilliertem Fleisch, Halbhart- und Hartkäsen wie Sbrinz oder Bergkäse.

### **Servierempfehlung:**

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

### **Herkunftsland:**

Italien

### **Region:**

Abruzzen

### **Produzent:**

Novaripa

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

Luca Maroni 94/100, Mundus Vini Gold, Score 18.5/20

### **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  
**Bewertung(en):** 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 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.