



## 2013 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.

### Degustationsnotiz:

Undurchdringliches Purpurrot, violette Reflexe. Eine ausgesprochen facettenreiche, animierende Nase, die sich nach und nach im Glas entwickelt: Brombeeren, Veilchenduft, Brownie-Schokolade und süßes Vanille; viel Schmelz und eine konzentrierte Frucht, nun auch Pflaumen und schwarze Kirschen; die Barriquenoten sind passend integriert und geben diesem Roten eine weitere Dimension; leicht mineralisches, druckvolles Finale.

### 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):

James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92+/100

### Ausbau:

15 Monate in Barrique

### Weinbau:

Traditionell

### Alkoholgehalt:

14.5 %

### Trinkreife:

Jetzt bis 2025

### Rebsorte(n):

100% Montepulciano

### Artikelnummer:

0796613

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

|                       |                                                                                                                                                       |
|-----------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Herkunft:</b>      | Italien                                                                                                                                               |
| <b>Bewertung(en):</b> | James Suckling 93/100, Score 18.5/20, Antonio Galloni 92+/100                                                                                         |
| <b>Rebsorte(n):</b>   | 100% Montepulciano                                                                                                                                    |
| <b>Trinkreife:</b>    | Jetzt bis 2025                                                                                                                                        |
| <b>Weinbau:</b>       | Traditionell                                                                                                                                          |
| <b>Ausbau:</b>        | 15 Monate in Barrique                                                                                                                                 |
| <b>Alkoholgehalt:</b> | 14.5 %                                                                                                                                                |
| <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. |