



2011 Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva, Azienda Agricola Binomio

Auch das ist Montepulciano: körperreich, hervorragend strukturiert, kraftvoll. Magnum!

Beschreibung:

Strukturierte Riserva aus der oft unterschätzten Rebsorte Montepulciano. Binomio ist ein Gemeinschaftsprojekt der Spitzenerzeuger La Valentina und Inama.

Degustationsnotiz:

Intensives Purpurrot, leicht aufgehellter Rand. Eine sehr offene, komplexe Nase nach Brombeer- und Pflaumenfrucht, auch deutlich würzige Noten, Crémant-Schokolade und Kakao. Eine sehr Rebsorten-typische Aromatik am Gaumen, die sich rasch mundfüllend ausbreitet, viel rote und schwarze Beerenfrucht, auch eine Spur Pfeffer; von dichter, samtiger Textur und vollem Körper; nach und nach zeigt sich auch eine schöne Frischenote, die diesem Strukturwein viel Saftigkeit verleiht; reife Gerbstoffe im lange anhaltenden, leicht Vanille-betonten 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

Herstellung:

15 Monate in Barrique

Weinbau:

Traditionell

Alkoholgehalt:

15.5 %

Trinkreife:

Jetzt bis 2023

Traubensorte(n):

100% Montepulciano

Originalgebinde:

3er Karton + Etui

Artikelnummer:

0796611150CF100

Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

Montepulciano d'Abruzzo

DOC Riserva

Azienda Agricola Binomio

| | |
|--------------------------|---|
| Herkunft: | Italien |
| Bewertung(en): | James Suckling 93/100, Score 18.5/20 |
| Traubensorte(en): | 100% Montepulciano |
| Trinkreife: | Jetzt bis 2023 |
| Weinbau: | Traditionell |
| Herstellung: | 15 Monate in Barrique |
| Alkoholgehalt: | 15.5 % |
| Service: | Chambriert bei 16-18 Grad servieren. Tipp: Eine Stunde vorher öffnen, degustieren und dann entscheiden ob der Wein dekantiert werden soll oder nicht. |