



## 2015 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, leicht aufgehellter Rand. Ein Rebsortentypisches Bouquet, das Noten nach schwarzen Beeren wie Kirschen und Heidelbeeren, aber auch Wildkräutern und etwas Süssholz offenbart. Temperamentvoller Auftakt, abgelöst von viel beeriger Frucht und etwas Lakritze, schwarze Crémant-Schokolade gesellt sich dazu und eine feine Spur Tabak; dicht und geschmeidig bleibend bis ins mittellange 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 Vini srl

**Bewertung(en):**

Score 17/20

**Herstellung:**

6 Monate in Barrique

**Weinbau:**

Traditionell

**Alkoholgehalt:**

13.0 %

**Trinkreife:**

Jetzt bis 2022

**Traubensorte(n):**

100% Montepulciano

**Originalgebinde:**

6er-Karton

**Artikelnummer:**

0164015075C6100

## Einsteckkarte für Weinregalclips

Größe: A7 74x105

### Montepulciano d'Abruzzo DOC

Colle dei Venti  
Caldora Vini

**Herkunft:** Italien  
**Bewertung(en):** Score 17/20  
**Traubensorte(en):** 100% Montepulciano  
**Trinkreife:** Jetzt bis 2022  
**Weinbau:** Traditionell  
**Herstellung:** 6 Monate in Barrique  
**Alkoholgehalt:** 13.0 %  
**Service:** Chambriert bei 15-17 Grad servieren. Junge Weine können mit dem Dekantieren noch zulegen.