2024 Vallina
Montepulciano d'Abruzzo DOC



JAHRGANG	2024
REBSORTE	Montepulciano
LAND	Italien
REGION	Abruzzen
QUALITÄTSSTUFE	DOC
FARBE	Rot
GESCHMACK	Trocken
ALKOHOL	13 %
TEMPERATUR	17-19 °C
LAGERDAUER	einige Jahre
CHARAKTER	Kräftig, fruchtbetont, würzig
PASST ZU	Vorspeisen, Grillgut, Wild, Braten, Pasta, Pizza, gereifter Käse, Zvieri
INHALT	75 cl
NUMMER	41148

DAS SAGT UNSER SOMMELIER

"Dieser Wein wird in den vier Provinzen L'Aquila, Teramo, Chieti und Pescara der Region Abruzzen (italienisch: Abruzzo) gekeltert. Die Weinberge liegen auf einer Höhe unterhalb 500 m.ü.M.

Nur in ausgesprochen günstigen Südlagen sind auch Weinberge in einer Höhe von bis zu 600 m.ü.M. zugelassen.

Montepulciano d' Abruzzo ist eine alte Rebsorte, die nichts mit dem Vino Nobile di Montepulciano zu tun hat (der wird aus Sangiovese gekeltert).

Dunkles Kirschrot; Nase erinnert an Brombeermousse, Holunder, Sauerkirschgelée nebst Gewürzen und Minze; am Gaumen feinsamtige Struktur, frisch und lebhaft mit viel Fruchtfülle und dezentem Tannin.

Die Säure ist durch die leichte Restsüsse schön gepuffert und wirkt dadurch sehr harmonisch. Viel Spiel und Finesse im Ausklang."