

Montepulciano d' Abruzzo DOC trocken St. Barthelmeh



ANBAUGEBIET Italien/Abruzzen
PRODUZENT St. Barthelmeh, Abruzzen
 Die Weine von St. Barthelmeh zeichnen sich durch ein klares, rebsortentypisches Geschmackserlebnis aus. Die Rebflächen von St. Barthelmeh gehört zum Besitz der Firma Drathen aus Deutschland. Die Lagen von St. Barthelmeh sind in ganz Italien weit verteilt. Dazu zählen Lagen in Venetien, Abruzzen und Apulien.

REBSORTE 100% Montepulciano d'Abruzzo
QUALITÄT DOC
BODENART Unbekannt.
VINIFIZIERUNG Ausbau im Stahltank.

DEGUSTATIONSMERKMALE
Farbe: Rubinrot mit violetten Reflexen.
Duft: Dezent nach roten Beeren.

Geschmack: Sehr harmonisches Spiel von Aromen, Säure und Tannin. Ausgewogener, nicht zu schwerer Rotwein.

KURZBESCHREIBUNG-WEINKARTE

Rund, weich und frisch. Mittlere Tannine und Körper. Montepulciano hat mengenmäßig den sechsten Rang im ital. Weinbau. Oft wird Rebsorte Montepulciano mit toskanischen Stadt Montepulciano und dem dort erzeugten Vino Nobile di Montepulciano verwechselt. Vino Nobile di Montepulciano wird hauptsächlich aus Sangiovese hergestellt.

WEINANALYSE Alkohol 13,0 % vol.
R-Zucker 3,2 g/l
Säure 5,7 g/l

SERVIERTEMPERATUR 16-17 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Rustikale Gerichte oder Wildspeisen, Pizza und italienische Nudelgerichte.

AUSZEICHUNGEN Nimmt nicht an Wettbewerben teil.