



# W e i n - E x p e r t i s e



## „Avegiano“ Montepulciano d'Abruzzo Art.-Nr.: 51 51 13

HERKUNFTSLAND:	Italien
ANBAUGEBIET:	Abruzzen
JAHRGANG:	2018
ERZEUGER:	Vinicola Bove, Avezzano
KLASSIFIZIERUNG:	DOC
REBSORTE:	100% Montepulciano
WEINERZEUGUNG:	Der Ausbau findet über 12 Monate in Eichenfässern statt.
BEURTEILUNG:	Tiefrot, trocken, fruchtig, feinwürzig, Duft von Beerenfrüchten.
MENÜEMPFEHLUNG:	Zu gut gewürzten Nudelgerichten, gegrilltem Lammfleisch, Wild und zu reifem Käse.
TRINKTEMPERATUR:	18 - 20°C
ANALYSE:	<i>Alkoholgehalt: 13,0 % vol. Restzucker: 3,5 g/l Gesamtsäure: 5,4 g/l</i>

An den sonnigen Hängen der Abruzzen wird seit alters her viel Wein angebaut, aber nur ein Bruchteil der Produktion entfällt auf DOC Wein, davon wiederum der Hauptanteil auf den Montepulciano d'Abruzzo. Diese einheimische Rebsorte liefert auch den kirschroten Cerasuolo. Ihr Name gibt zu Verwechslungen mit der gleichnamigen Stadt in der Toskana Anlass. Man nimmt an, dass sie von Wollhändlern aus der Toskana so getauft wurde.

Montepulciano d'Abruzzo „Avegiano“ zeichnet sich durch eine bei Rotweinen Mittelitaliens seltene Rundheit aus, die seinen Gerbstoffgehalt mildert, aber seine Langlebigkeit nicht beeinträchtigt.

Der Wein in seiner schweren Bordeauxflasche mit dem nummerierten Etikett wird nur in begrenzter Menge erzeugt.