



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

## Lunatico Montepulciano d'Abruzzo DOC

Art.-Nr.: 86 05 44



HERKUNFTSLAND: Italien

ANBAUGEBIET: Abruzzen

JAHRGANG: 2021

ERZEUGER: Fantini Wines

KLASSIFIZIERUNG: DOC

REBSORTE: Montepulciano d'Abruzzo

WEINERZEUGUNG: Sobald die Trauben in der Kellerei ankommen, werden sie sanft gepresst und entrappt. Die Trauben mazerieren bei kalter Temperatur für vier Tage. Die Gärung findet in Edelstahltanks bei einer Temperatur von 24-26°C für 8-10 Tage statt.

BEURTEILUNG: Rubinrote Farbe mit granatroten Reflexen. Intensiv, anhaltend und fruchtig, mit einem starken Aroma von Waldbeeren. Ein vollmundiger Wein, gut ausgewogen, mit leichten Tanninen und einem klaren Nachhall.

MENÜEMPFEHLUNG: Passt zu allen typischen Gerichten der traditionellen italienischen Küche wie Risottos, Pasta und Schweinefleisch.

TRINKTEMPERATUR: 16-18 °C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 13,5 % vol.  
Restzucker: 4,4 g/l (trocken)  
Gesamtsäure: 4,5 g/l*

Die Lunatico Weine stammen aus den schönsten Anbaugebieten Italiens. In einer kleinen Stadt Namens Ortona begann im Jahr 1994 mit einem Traum von den drei Partnern Filippo, Valentino und Camillo, welche auch „die drei Träumer“ genannt werden, die Geschichte der Fantini Gruppe. Ihre Vision: ein Unternehmen gründen, das als Aushängeschild Süditaliens gilt – ohne eigenes Finanzkapital und eigene Weinberge, aber mit einem höchst innovativen Geschäftsmodell. Dabei ist die Authentizität ihrer Weine die oberste Priorität.

Die Lunatico Weine sind ein Abbild der beliebtesten Weine Italiens. Um die ursprünglichen Geschmacksprofile der einzelnen Weine hervorzuheben, wird bei den Lunatico Weinen auf den Einfluss der Mondphasen im Weinbau gesetzt. Dieser Besonderheit verdanken die Weine auch ihren Namen: „Luna“ ital. für Mond.

  
EGGERS & FRANKE  
WEIN- UND SPIRITUOSEN-IMPORTEURE SEIT 1804

EIN UNTERNEHMEN DER  EGGERS & FRANKE GRUPPE