



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

Casale Vecchio Montepulciano d'Abruzzo

Art.-Nr.: 86 06 17



HERKUNFTSLAND: Italien

ANBAUGEBIET: Abruzzen

JAHRGANG: 2021

ERZEUGER: Vini Fantini

KLASSIFIZIERUNG: DOC

REBSORTE: Montepulciano d'Abruzzo

WEINERZEUGUNG: In den ersten Tagen ermöglicht die Gärung bei niedriger Temperatur eine gute Extraktion der Polyphenole, die für die rote Farbe des Weins verantwortlich sind. Dann Kontrolle der Temperatur auf 27 °C. Malolaktische Gärung und Reifung in Barriques aus amerikanischem Holz für etwa 6 Monate.

BEURTEILUNG: Kräftiges Rubinrot mit granatroten Reflexen. Intensiv, anhaltend, fruchtig mit einem starken Aroma von reifen roten Früchten, Amaretto, Marzipan und Gewürzen. Trocken, warm, elegante Tannine.

MENÜEMPFEHLUNG: Zu langsam-gegartem Lammkarree, Pappardelle mit Schweineragout, Braten und Rinderfilet.

TRINKTEMPERATUR: 16-18 °C

ANALYSE: *Alkoholgehalt: 14,5 % vol.
Restzucker: 5,2 g/l (trocken)
Gesamtsäure: 5,2 g/l*

Das Weingut Vini Fantini befindet sich zwischen den Gipfeln des Apennin und dem Wasser der Adria in der Region Abruzzen. Gegründet 1994 als Traum von den drei Freunden Valentino, Camillo und Filippo zählt das Weingut heute zu einem der führenden Weingüter in Italien und auf internationaler Ebene. Vini Fantini hat sich der Philosophie verschrieben, das Beste aus der Natur zu extrahieren und gleichzeitig innovative Techniken anzuwenden, um Weine von bemerkenswerter Tiefe und Vielfalt zu schaffen, die die charakteristischen Aromen und Merkmale der Rebsorten und Regionen hervorheben. Von frischen und fruchtigen Weißweinen bis hin zu komplexen und strukturierten Rotweinen bietet das Sortiment für jeden Weinliebhaber etwas Besonderes.