

Montepulciano d' Abruzzo Ogniquattro 4 DOP Ca' del Moro



ANBAUGEBIET Italien/Abruzzen

PRODUZENT Ca del Moro

Nur wenige Landschaften begegnen dem Besucher so beeindruckend wie die Abruzzen. Wild zerklüftete Täler wechseln sich ab mit sanften, karg bewachsenen Hügeln, die stetig aufsteigen bis zu dem 2914 m hohen Corno Grande. Der Weinbau zieht sich von der Küste des Adriatischen Meeres bis in die hohen Lagen der Berge. Im Norden der Abruzzen, in der Nähe der malerischen Stadt Controguerra liegen die Weinberge aus dem Hause Fantello. Dieses beeindruckende, wunderschöne Weingut gehört seit einigen Jahren dem Winzerbetrieb Alibrianza aus Moasca.

Das Produktionsgebiet dieses excellenten Rotweins erstreckt sich in den Hügeln um Teramo im Norden der Apenninausläufer.

REBSORTE 100% Montepulciano

QUALITÄT DOP

BODENART Reich an Tuffgestein und Mischung aus Lehm & Sand

VINIFIZIERUNG 12 Mo. Barrique

DEGUSTATIONSMERKMALE

Farbe: Sattes Rubinrot

Duft: Vielschichtiger Duft, der nach dem Öffnen etwas verhalten ist, aber schnell an Intensität gewinnt. Aromen erinnern an Beeren, Anklänge von Weichseln, Pflaumen, kombiniert mit Tabak- u. Kaffeearomen, sowie würzigen Noten von Vanille u. Kakao.

Geschmack: Durch seine Jugend (2019er) noch nicht ganz ausbalanciert, jedoch körperreich und beerig mit Geschmacksnoten von Kakao, Kaffee und Vanille im Finale. Das "Baby" braucht noch etwas Reife, macht jedoch in der Preisklasse jetzt schon glücklich.

KURZTEXT/ ZUSATZINFO

12 Mo.Barrique. aromatisch, voluminös, mittlere Säure, jugendliches Tannin. Nach 2003 war in den Abruzzen nur jeder vierte Jahrgang außergewöhnlich, so entstand der Name OGNIQUATTRO (ogni=alle, quattro=vier). Dieser Montepulciano d' Abruzzo wird nur bei besten Erntebedingungen, in einer limitierten Menge gekeltert.

WEINANALYSE Alkohol 15,0 % vol.
R-Zucker 5 g/l
Säure 5,5 g/l

SERVIERTEMPERATUR 18-19 °C

SPEISEEMPFEHLUNG

Ravioli, Pasta mit würzigen Saucen, Parmigiana di melanzane (Auberginenaufwurf mit Tomaten, Mozzarella und Parmesan). Lamm- und Zickleinbraten, Kaninchen oder Wildhase, der in Süditalien gerne süßsauer zubereitet wird. Außerdem Wild und

AUSZEICHUNGEN Nicht bekannt