



Montepulciano d`Abruzzo DOC 2012

Spitzengewächs, hochelegant, mit einer komplexen, eigenständigen Nase, weich und lang

Winzer: Valentini

Region: Abruzzen

Rebsorte: 100% Montepulciano

Farbe: rot

Ausbau: großes Holzfaß

Alkohol: 14.0 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu gebratenem Kalbfleisch, Ente, Coq au vin, Wildpastete

0.75 l – Bestellnummer 46412

Gambero: 3/3 Gläsern

Valentini Abruzzen

Das Weingut Valentini ist eine Weinlegende. Dass es mehr als 30-mal 3 Gläser und 2011 sogar die Auszeichnung Weingut des Jahres verliehen bekommen hat, reicht bei weitem nicht aus, um die große Philosophie dieses Hauses zu würdigen. Die Familie umgibt eine Aura des Geheimnisvollen. Sie lebt von der Öffentlichkeit zurückgezogen, besucht keine Messen und fast nie öffentliche Veranstaltungen. Zum Besitz gehören relativ große Weinbergflächen. Deshalb wurde schon immer der größte Teil der Trauben an Händler und die lokale Winzergenossenschaft verkauft. Im eigenen Keller

werden nur 5-10% der besten Weinbeeren vinifiziert, die einzeln in mehreren Lesegängen per Hand selektiert werden. Bewusst beschränkt man sich dabei auf die drei klassischen Weine der Abruzzen: Trebbiano, Montepulciano und Cerasuolo. Entspricht trotz des niedrigen Hektarertrags von 50 Hektolitern die Qualität des Leseguts einmal nicht den hohen Maßstäben, lässt man den Jahrgang ausfallen und verkauft auch diese Trauben. So mussten die Liebhaber dieser Weine ganze sechs Jahre warten, bis mit dem 2012er wieder ein Montepulciano auf den Markt kam.