

Montepulciano d`Abruzzo DOCG Le Murate 2015

Sauerkirschen, Pflaumen, Wacholder und Röstnoten, mit eleganter Fülle

Winzer: Nicodemi
Region: Abruzzen
Rebsorte: 100% Montepulciano
Farbe: rot
Ausbau: großes Holzfaß
Alkohol: 13.5 % vol
Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Gulasch und Gebratenem mit kräftiger Sauce, zu Auberginenauflauf und zur Käseplatte

0.75 l – Bestellnummer 45115

Nicodemi
Abruzzen

Die Fattoria der aus Rom stammenden Geschwister Elena und Alessandro Nicodemi liegt im Herzen der Colline-Teramane-Gegend, die 2004 für ihre besten Weine den DOCG-Status erhalten hat. Alessandro kümmert sich um die Weinberge und den Keller, während Elena den Verkauf übernommen hat. Mehr als 80% der Produktion werden exportiert. Das Weingut, das die beiden im Jahr 2000 von ihrem Vater Bruno übernommen haben, umfasst heute 30 Hektar, die sich fast ausnahmslos um die 1970 gegründete Kellerei gruppieren. Die Weinberge liegen auf 200 m Seehöhe in südöstlicher Ausrichtung. Das nur 10 km entfernte Meer sorgt für die nötige Ventilation in den vom Gran Sasso, dem mächtigen Bergmassiv des Apennin, beschützten Weinbergen. Man beschränkt sich bewusst auf die zwei wichtigsten Rebsorten der Region, die weiße Trebbiano und den roten Montepulciano. Le Murate bezeichnet die Gutsweine, in der Notàri-Linie sind die ehemaligen Riservaweine aufgegangen. Der Neromoro zeigt das ganze Potential der immer noch oft unterschätzten Montepulciano-Rebe und ist der ganze Stolz von Alessandro und Elena.

Abbildung unverbindlich