



Rosso Piceno DOC Il Maschio da Monte 2013

Rumtopfaromen, Lakritz, Anis,
Teer und Tabak, jeder Schluck eine
Offenbarung

Winzer: Santa Barbara

Region: Marken

Rebsorte: 100% Montepulciano

Farbe: rot

Ausbau: 18 Monate Barrique

Alkohol: 14.5 % vol

Trinktemperatur: 16 - 18°C

Kulinarischer Tipp: Zu Kaninchen und Perlhuhn aus
dem Rohr, auch zum Schweinerollbraten und Steaks

0.75 l – Bestellnummer 42813

Gambero: 2/3 Gläsern

in der Original-6er-Holzbox

Santa Barbara Marken

Die Marken sind die Mitte Italiens. Hier, wo sich die Wade des Stiefels bei Ancona in die Adria wölbt, vereinen sich auch die zwei Seelen des Landes: das wilde, warme Temperament des Südens mit der stringenten Eleganz des Nordens. Anschaulich und schmeckbar wird das im Rosso Piceno, der wichtigsten Rotwein-DOC der Marken. Das ist eine Liaison der charmanten, wuchtig-samtigen Montepulciano-Rebe des Südens mit der eleganten Sangiovese, der Königsrebe des Nordens. Daneben gedeihen hier auch die französischen Rotweinsorten zu

bemerkenswerter Klasse. Der größte Schatz der Marken aber ist der weiße Verdicchio, der nur hier wächst und heute zu den wichtigsten Weißweinträumen Italiens zählt. Verdicchio wird immer reinsortig ausgebaut, je nach Typ imahltank, im großen Holzfass oder im Barrique. Seinem charakteristischen Duft nach Aprikosen, Fenchel und Salbei steht immer auch eine feine Würzigkeit zur Seite. Der Ex-Banker Stefano Antonucci produziert Weine in verschiedenen Preiskategorien, die aufgrund ihrer milden Säure immer auch sehr gut zum Essen passen.