



Montepulciano d'Abruzzo DOC

 2024, 750 ml

 Italien, Abruzzo

 9911208098

 Montepulciano

Alkoholgehalt: 13,0 %



Speisempfehlungen

von Sebastian Bordthäuser

Pizza Margherita

Sardellen-Pizza

Arrosticini

Verkostungsnotizen

von Sebastian Bordthäuser vom 25.09.2025

Die Reben für den Montepulciano d'Abruzzo wachsen auf mageren Lehm-Kalksteinböden. Die Trauben werden manuell gelesen, entrappt und sanft gequetscht, bevor sie in Edelstahltanks umgefüllt werden und spontan mit eigenen Hefen vergären. Die Traubenschalen werden manuell sanft untergestoßen, um die grobe Extraktion von Gerbstoffen zu verhindern. Der Mazerationprozess dauert für gewöhnlich etwa eine Woche, danach werden die Schalen vom Wein getrennt und sanft abgepresst.

Farbe:

Dunkles Rubinrot.

Nase:

Dunkelfruchtig und würzig verströmt der 2024 Montepulciano d'Abruzzo von Francesco Cirelli sein reichhaltiges Parfum aus dem Glas. Brombeeren, Maulbeeren sowie Schwarzkirschen und Zwetschgen füllen seinen Obstkorb, unterlegt von milden Gewürzen wie schwarzem Pfeffer, Piment und dunklem Tabak. Der Wein hat den Fokus auf der Frucht und ist erdig unterlegt von einem tiefen, warmen Bass.

Mund:

Saftig herb im Antrunk pendelt er zwischen der satten Frucht der Nase und einem deutlichen Kontrapunkt am Gaumen: Holunder und Preiselbeeren setzen angenehme Akzente und addieren sich zu den sanft extrahierten Gerbstoffen des Weines. Die reife Säure ist bestens verpackt, sodass er mit voller Frucht voraus ins saftige Finish fließt.