



2017 Cocciapazza

Torre dei Beati
Montepulciano d'Abruzzo DOC
75cl (6er-Karton)

CHF 22.90 statt CHF 33.00

Degustationsnotiz

Marcio Hamann: Die Trauben für diesen reinsortigen Montepulciano d'Abruzzo stammen aus einer Einzellage mit tonhaltigen Kalkböden. Duftet wunderbar würzig nach wilden Kräutern, Mokka und schwarzem Pfeffer, dazu kommen reiffruchtige Nuancen von Brombeeren und Amarenakirschen. Kraftvoll im Auftakt mit feinkörnigen, aber präsenten Tanninen, einer kernigen Struktur und würziger Frucht, die an schwarze Kirschen, Brombeeren, Lakritze und mediterrane Kräuter erinnert. Sehr gute Länge mit erfrischender Säure und leicht herbem Touch. Ein charaktvoller Montepulciano d'Abruzzo mit rustikaler Finesse und gutem Lagerpotenzial.

Produzenten-Informationen

Torre dei Beati, Loreto Aprutino Adriana Galasso und Fausto Albanesi betreiben das von Adraiana geerbte Anwesen mit grosser Leidenschaft und Kompetenz. Respekt vor der Natur und Nachhaltigkeit im Rebbau stehen im Mittelpunkt. Die Weine sind seit 1999 biozertifiziert. Der Gambero Rosso schreibt: Adriana und Fausto, Lebens- und Arbeitspaar, verstanden es, in wenigen Jahren einen der interessantesten Betriebe der Abruzzen aufzubauen.

 **Typ:** Rotwein

 **Land:** Italien

 **Region:** Abruzzo

 **Genussreife:** 2024 - 2032

 **Trinktemperatur:** 16°C - 18°C

 **Traubensorten:** Montepulciano

 **Allergene:** Enthält Sulfite

 **Weinwisser:** 93

 **Vino Vario:** 18+