

Montepulciano d´Abruzzo »Le Vasche«

Caprera soc. agr.

Le Vasche heißen jene uralten steinernen Keltern, die überall rund um Caprera zu finden sind. Sie sind hier vermutlich schon in der Antike benutzt worden. Die Einheimischen kelterten in ihnen bis ins 18. Jahrhundert hinein ihre Trauben. Und Montepulciano ist das Arbeitspferd unter den roten Rebsorten Italiens. Sie wird in vielen Regionen des Landes angebaut, von den Marken bis nach Apulien, wo sie aber meist anonym in Cuvées verschwindet. Sie darf nicht verwechselt werden mit dem Vino Nobile di Montepulciano aus der Toskana, der aus der Rebsorte Sangiovese gekeltert wird.

Auf Caprera entsteht aus der hochproduktiven, robusten und in den Gerbstoffen oft rustikal ausfallenden Rebsorte ein trotz hoher Alkoholgradation erstaunlich frisch und leicht zu trinkender Rotwein. Seine saftige Konstitution macht ihn sehr angenehm im Mundgefühl. Ein im besten Sinne bäuerlicher Begleiter deftiger Alltagskost, der sich fein gemacht hat. Berühmt in den Abruzzen, berüchtigt im Rest Italiens als Färbe- und Verschnittwein, der müden Tropfen Beine macht. Durchzogen von attraktiv roten Fruchtaromen und der Würze des Maghreb, steht er für die Abruzzen wie kein anderer Wein von dort. So angenehm süffig, wie er hier zu erleben ist, ist er dort aber eher selten.

Alkohol: 14.5 Vol %
Trinkbar ab: sofort
Optimale Reife: - 2029
Restzucker: 1,1 g/l
Bewirtschaftung: Biologisch
Ausbau: Edelstahltank
Boden: Lehm & Ton
Besonderes: keine Zusatzstoffe | ungeschönt | unfiltriert | minimal geschwefelt
Dekantieren: 1
Vergärung: Spontan | Naturhefe
Verschlussart: Diam 10
ManVuin®: 1
Schwefel: 1
Schönung: Keine
Vegan: Ja
pH-Wert: 3,65

0,75l
IAR21403

K&U
www.weinhalle.de