

Montepulciano d'Abruzzo DOC

Der Einstieg bei Pesolillo ist gleichzeitig das Rückgrat des Weinguts als ganz klassischer Vertreter seiner Gattung. In Deutschland würde man ihn als Gutswein bezeichnen. Der Ausbau findet ausschließlich im Stahltank statt, so behält er seine herrliche Fruchtigkeit. In der Nase viel Sauerkirsche und Rote Johannisbeeren, am Gaumen Anklänge von Gewürzen und viel Saft. Schön eingängig.

JG 2021 Gold Mundus Vini Biofach 2023, 90/100 Punkte FALSTAFF

Erzeuger:	Tenuta Agricola Pesolillo
Anbaugebiet:	Abruzzen
Rebsorte:	Montepulciano
Jahrgang:	2021
Temperatur:	16-18°C
Lagerzeit:	jetzt + 3-4 Jahre
Weinart:	Rotwein
Land:	Italien
Qualität:	Qualitätswein
Geschmack:	trocken
Vegan:	ja
Passt zu:	
Artikel-Nr.	27692
Volumen	0,75l

Weinanalyse

kontrolliert durch	IT-BIO-006
Schweflige Säure frei (mg/l)	37
Gesamtsäure (g/l)	6,1
Restzucker (g/l)	4,5
Schweflige Säure gesamt (mg/l)	117
Vorhandener Alkohol (Vol%)	14,3
Weinstil	ausgewogen

