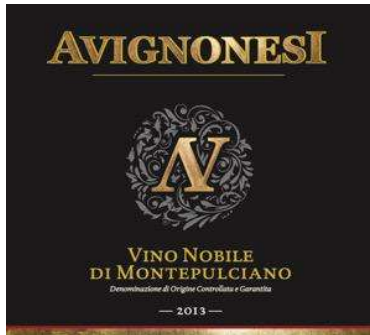


italienische Qualitätsweine

Weinimport Cresceri GmbH · In den Obergärten 5 · 63329 Egelsbach
Telefon (0 61 03) 4 27 45 · Telefax (0 61 03) 4 24 30
www.weinimport-cresceri.de · information@weinimport-cresceri.de



Wein des Monats Oktober



Normalpreis 21,90 €

Sonderpreis 18,99 €

Grundpreis pro Liter: 25,32 €

Bezeichnung: 2013/14er VINO Nobile di Montepulciano DOCG, Avignonesi Srl

**Anbaugebiet
und Weinausbau:**

Avignonesi ist ursprünglich ein 109-ha-Weingut der Gebrüder Falvo, welches diese 1974 unter großen Investitionsaufwand neu belebten. Mittlerweile befindet es sich im Besitz der belgischen Anwältin Virginie Saverys, welche die Rebfläche sukzessive auf 230 Ha erweitert hat. Insgesamt besteht es aus 4 Einzelgütern die alle in unmittelbarer Nähe der Namen gebenden Stadt Montepulciano gelegen sind. Nach der Selektion der besten vorhandenen Klone wurden auch neue internationale Rebsorten, wie Chardonnay und Cabernet Sauvignon angepflanzt. Der VINO Nobile allerdings besteht ganz klassisch aus 85% Prugnolo Gentile (ein Klon des normalen Sangiovese), 10% Canaiolo Nero und 5% Mammolo. Nach einer schonenden und sehr selektiven Handlese erfolgte eine 20-25-tägige temperaturkontrollierte Maischestandzeit in Edelstahlwannen. Danach wurde der Wein für 18 Monate zu je 50% in großen Holzfässern und Barriques in 2. und 3. Belegung ausgebaut, bevor er in Flaschen gefüllt wurde, wo er weitere 6 Monate vor dem Verkauf lagerte.

Farbe: kräftiges granatrot

Geruch: In der Nase haben wir kräftige Aromen, nach Schwarzkirschen, dunklen Waldbeeren, und Kräutern. Daneben auch würzig-blumige Anklänge an Veilchen und feuchten Waldboden.

Geschmack: Im Mund ist der Wein sehr voll und mineralisch, mit den typischen Charakteristika eines Sangiovese. Kräftige Tannine, verbinden sich mit einer gut strukturierten Säure und die Aromen kommen sehr gut zur Geltung.

Lagerung: 5-8 Jahre

Alkoholgehalt: 12,5% Vol.

Trinktemperatur: 16-18° C

Essensempfehlung: Wie die meisten Sangiovese-Weine eignet sich auch der VINO Nobile sehr gut zu vielerlei Arten von Wildgerichten, wie einem schönen Hirschgulasch, oder einem Kaninchenbraten. Aber auch zu gereiftem Käse, oder zum puren Genuss auf dem Sofa ist der Wein ein perfekter Begleiter.