

Weinzentrale

EBERLE

2019 - Orsus Montepulciano d' Abruzzo - Fosso Corno

Art.-Nr: 04034



Beschreibung:

Im Glas ein intensives Rubinrot. Weiches, volles, duftendes Bouquet. Im Geschmack finden sich typische Noten nach reifen Pflaumen und Lakritze, auch Vanillearomen. Sehr gute Struktur und lang anhaltend.

Hersteller:

Fosso Corno wurde im Jahr 2002 gegründet. Bewirtschaftete Rebfläche 30 Hektar.

Anbau:

Die Rebflächen erstrecken sich auf einem Hügel in der Gemeinde Roseto Degli Abruzzi im DOC-Anbaugebiet. Süd-West-Lage auf 190 Metern Höhe. Einerseits Meeresblick zur Adria, die andere Seite bietet den Gran Sasso.

Rebsorte Montepulciano	Region Abruzzo	Alkoholgehalt 13,5 % Vol.	Trinktemperatur 16-18 °C
Weingeschmack Trocken	Qualitätsstufe DOC	Restsüße -	Ausbau Edelstahl & Holz
Weinstilistiken klassisch & traditionell	Bodenart Kalk-, Lehm-, Sand- und Kiesböden wechseln sich in dieser facettenreichen Landschaft ab.	Trinkfenster 2023-2029	Flaschengröße 0,75 Liter
Verschlussart Naturkork	Bewirtschaftung Selektive Lese	Zusatzstoffe Enthält Sulfite	Karaffieren JA

Charakter

Frucht
●●●○○

Körper/Intensität
●●●●○

Mineralität
●●●○○

Säure
●●●○○

Tannin
●●●○○

Passt zu

