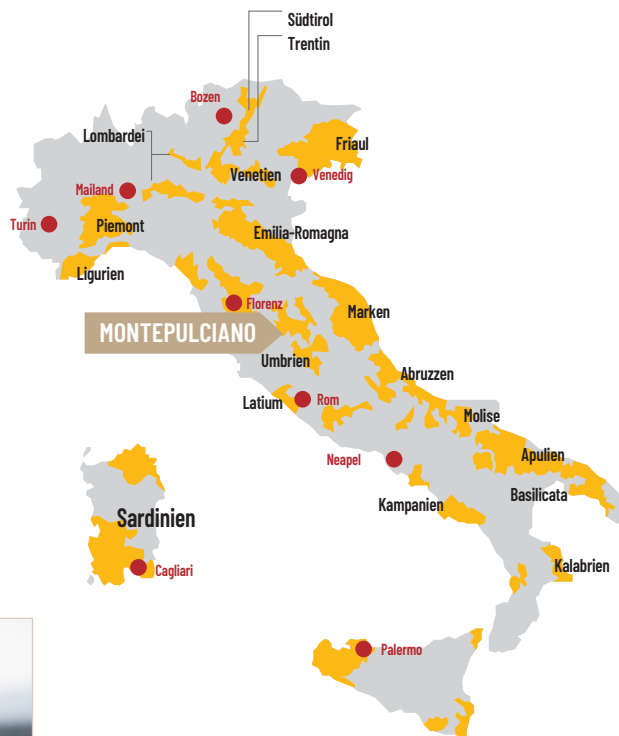


DIE REGION

Vino Nobile di Montepulciano gehört zu den berühmtesten Weinbauregionen Italiens. Wer von Florenz in Richtung Süden fährt, dem öffnet sich eine weite Landschaft voller Weinberge, auf deren Gipfeln Pinien wachsen und Olivenhaine reizvolle Farbtupfer in der idyllischen Szenerie bilden. Das Zentrum der Region, das Städtchen Montepulciano, ist ein architektonisches Juwel. Das Gebiet des Vino Nobile war eines der ersten in Italien, das mit der begehrten garantierten Ursprungsbezeichnung DOCG geadelt wurde. Anders als in den Hügeln rund um Florenz liegen die Weinberge von Montepulciano etwas tiefer. Die hierdurch bedingt wärmeren Temperaturen spendieren den Trauben einen leicht höheren Zuckergehalt als im Chianti.



Andrea Lonardi,
der Önologe

DER ERZEUGER

Unweit der historisch wichtigsten Handelswege nach Rom liegt die **Tenuta Trerose** eingebettet in die toskanischen Hügel. Seit mehr als 400 Jahren wird hier Wein erzeugt, die Geschichte des Gutshauses reicht bis ins 15. Jahrhundert zurück. Die Tenuta gehörte zu den Pionier-Weingütern, die mit ihren Spitzenweinen dazu beigetragen haben, dass der Region Montepulciano mit der DOCG die edelste aller Ursprungsbezeichnungen zugesprochen wurde. Seit Mitte der 1990er Jahre ist die Tenuta Trerose in Besitz der bekannten Bertani Winzer, die hier trotz wachsender Konkurrenz Jahr für Jahr einen der besten Vinos Nobiles erzeugt. Die Weinberge erstrecken sich auf 150 Hektar über fünf wunderschöne Hügel. Unter Berücksichtigung der Topografie und der Sonneneinstrahlung sind die Reben wie Zuschauer in einem Amphitheater auf den saften Hängen der Hügel angeordnet.

ALLGEMEINES ZU WEINEN AUS MONTEPULCIANO

Die kontrollierte Herkunftsbezeichnung DOCG gilt ausschließlich für den Vino Nobile di Montepulciano, einen gehaltvollen Rotwein, der kräftiger schmeckt als etwa die Weine aus Chianti und auch über einen höheren Alkoholgehalt verfügt. Hauptrebsorte des Vino Nobile di Montepulciano ist, wie im benachbarten Chianti, der **Sangiovese**. Bei der Herstellung ist die Beimischung anderer Rebsorten erlaubt, jedoch dürfen nur Weine aus mindestens 70 Prozent Sangiovese den klingenden Namen Vino Nobile auf dem Etikett tragen. Der Sangiovese, häufig mit »Blut des Jupiters« übersetzt, gilt als die älteste bekannte Rebsorte Italiens, die schon bei den Römern populär war. Weißweine spielen in der Region Montepulciano eine untergeordnete Rolle. Sie werden nur in kleinen Mengen erzeugt und kommen unter dem Signum »Bianco di Toscana« auf den Markt.



2015 MONTE VECCHIO VINO NOBILE RISERVA

Vino Nobile di Montepulciano DOCG, Tenuta Trerose

WEINBESCHREIBUNG

Die Farbe zeigt sich im Glas in einem leuchtenden Rot mit violetten Reflexen. Am Gaumen entfaltet sich sofort ein ansprechendes Aroma von süßen, reifen Früchten, das sich schließlich zu würzigeren Noten von kleinen schwarzen Früchten entwickelt. Der wunderbar anhaltende Duft besticht mit komplexen, mineralischen Noten und vielschichtigen Anklängen an **Heidelbeeren, Rumtopffrüchten, Tabak** und **Vanille**. Der Abgang ist komplex, intensiv und mit einem langen Nachklang versehen. Ein klassischer Repräsentant des Vino Nobile, nobel und elegant und von zeitlosem Charakter.



Sangiovese, Merlot



2025



18°C



trocken

UNSERE EMPFEHLUNG ZU FOLGENDEN SPEISEN

Serviert bei einer optimalen Trinktemperatur von 18 C° ist dieser toskanische Vino Nobile als Begleiter von würzigen Fleischgerichten, zum Beispiel eines Wildschwein-Ragouts, in seinem Element. Ebenfalls wunderbar passt er zu hausgemachter Pasta oder zu reifem Käse.

WEIN-KATEGORIE »EXKLUSIVITÄT«

Diesen Wein bieten wir ausschließlich den Kunden von HAWESKO Select an!



IHRE DEGUSTATIONS-NOTIZEN
