



# EGGERSSOHN

WEINKOMPETENZ FÜR DEN FACHHANDEL

## Conte di Lucca Montepulciano d'Abruzzo DOC

Artikel-Nr: 120959

ANBAUGEBIET Italien / Abruzzen

REBSORTE(N) Montepulciano

KLASSIFIZIERUNG DOC

ERZEUGER Talamonti

AUSBAU Barrique – 8 Monate

VERSCHLUSS Kork

BESCHREIBUNG granatrote Farbe, Aromen von Kirschen und Beeren mit beeindruckender Würze und dezenten Holznoten

SERVIEREMPFEHLUNG zu festlichen Fleischgerichten, zu Wild und zu reifem Käse

SERVIERTEMPERATUR 16-18 °C



Der Conte di Lucca Montepulciano d'Abruzzo DOC aus der Hügellregion entlang der 150 Kilometer langen Adriaküste ist eine Hommage an den Weinliebhaber Adalberto I, der zu seiner Zeit (845-898) den Titel Conte di Lucca trug. In Erzählungen heißt es, dass sich der Conte di Lucca Jahr für Jahr die besten Fässer seines Lieblingsweines in den eigenen Weinkeller seines Castelllos legte, um ihn dort in Ruhe reifen zu lassen. So wird auch heute, wie zu Zeiten Adalberto's, nur Wein aus den besten Fässern des Jahrgangs für den Conte di Lucca ausgewählt.

Im Glas präsentiert sich dieser wunderbar ausgereifte, charaktervolle und ausgewogene Rotwein mit einer wunderbar granatroten Farbe. Sein Bukett weist ein deutliches Kirscharoma, eine anmutige Beerennote sowie eine beeindruckende Würze auf. Im Mund brilliert der Conte di Lucca durch seine gefühlvoll eingebundene Holznote, die er durch seine achtmonatige Reifung in Barriques aus Eichenholz erlangt hat.

