



# EGGERSSOHN

WEINIMPULSE SEIT 1773

## Conte di Lucca Montepulciano d'Abruzzo

Artikel-Nr: 120959

ANBAUGEBIET Italien / Abruzzen

REBSORTE(N) Montepulciano

KLASSIFIZIERUNG DOC

ERZEUGER Talamonti

AUSBAU Der Wein lagerte für 8 Monate im Barriquefass.

VERSCHLUSS Kork

**BESCHREIBUNG** Im Glas erscheint der Wein in granatroter Farbe. In der Nase schweben Aromen von Kirschen und Beeren mit beeindruckender Würze und dezenten Holznoten. Am Gaumen präsentiert sich der Wein harmonisch und vollmundig.

**SERVIEREMPFEHLUNG** zu festlichen Fleischgerichten, zu Wild und zu reifem Käse

**SERVIERTEMPERATUR** 16-18 °C



Der Conte di Lucca Montepulciano d'Abruzzo DOC aus der Hügelregion 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 Castellors 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.

