



Mompertone Monferrato DOC 2023

Art. Nr.: 1660823

Hersteller: Casa Vinicola Alfredo Prunotto, Alba

Land: Italien

Region (Betriebssitz): Piemont

Gebiet (Betriebssitz): Monferrato

Jahrgang: 2023

Rebsorte: Barbera, Syrah

Alkoholgehalt: 14,5 %

Reife: bis 2029

Bodentyp: Kalk, Sand

Vinifizierung/Ausbau: Barbera-Trauben: Gärung dauerte 9 Tage bei 28 bis 30 °C. Syrah-Trauben: Fermentation dauerte 10 Tage bei maximalen 31 °C. Erst nach dem biologischen Säureabbau wurden die beiden Weine verschnitten. Der Ausbau erfolgte 10 Monate zu 60 % in Allier-Eichenfässern und 40 % in alten Barriques.

Kategorie: Rotwein

Stilistik: Rot & würzig

Geschmack: würzig

Tannin: dicht

Säuregeschmack: Mild

Süße: Trocken

Speiseempfehlung:

Geflügel: Geschmort/Gedünstet

Flaschengröße: 0,75 Liter

Verschluss: Naturkork

Einzelflaschenpreis: € 17.60

Verkostnotiz

Rubinrot, in der Nase rote Beeren, Kirsch- und Zwetschkennoten, feinwürzig, am Gaumen fruchtig, dunkle Beeren und Kakao, zart rauchige Noten, kräftiges aber engmaschiges Tannin, langer Nachhall.