



29104418 | 2018

VILLA GEMMA MONTEPULCIANO D'ABRUZZO DOC RISERVA



-  **Masciarelli**
-  **Italien**
Abruzzen
-  **trocken**
-  **100% Montepulciano**
-  **96 Punkte James Suckling**
- 92 Punkte Wine Spectator**
- 92 Punkte Falstaff**
- 97 Punkte Daniele Cernelli (Doctor Wine)**

ARTIKELBESCHREIBUNG

Das Masciarelli-Meisterstück, handgelesen aus der Einzellage Cave und 24 Monate in französischer Eiche ausgebaut. Kraftvoll und elegant offenbart er Anklänge von exotischen Kräutern und Minze, verbunden mit großer Ausdruckskraft und außergewöhnlicher Alterungsfähigkeit sowie explosiven Aromen, die sich im Laufe der Jahre erstaunlich entwickeln. Er ist die ideale Wahl zu Hauptgerichten mit Fleisch und Wild oder gereiften Käsesorten.



Speiseempfehlungen

Käse
Wild



Karaffieren

2 Stunden vor Genuss öffnen



Genussempfehlung /
Lagerfähigkeit

gut
10 Jahre

HERKUNFT

Qualitäts-Unterstufe	Riserva
Qualitätsstufe	DOC - Denominazione Di Origine Controllata
Boden	Kalkstein, Tonboden

FARBE, GESCHMACK & MEHR

Farbe	Rot
Gärung	im Edelstahltank
Reifung	im Barrique 12 Monate in Flaschenreifung

ARTIKELDATEN

Gebinde	6 / 0.750 l
Verschluss	Naturkorken
EAN Flasche / EAN Karton	8033140750360 8033140752302

ANALYSE

Alkoholgehalt	15.0 %Vol
---------------	-----------

INHALT UND NÄHRWERT

Allergene und Zusatzstoffe	enthält keinerlei Ei-Allergene enthält keinerlei Milch-Allergene
Angabepflichtige Inhaltsstoffe	enthält Sulfite
Inverkehrbringer	MASCIARELLI TENUTE AGRICOLE s.r.l. 66010 San Martino sulla Marrucina {code=IT, labels={de_DE=Italien}}



PRODUZENTEN-INFO

In den sanften Hügeln der Abruzzan, einer malerischen Region in Mittelitalien, findet sich ein Name, der für exzellenten Weinbau und Leidenschaft steht: Masciarelli. 1981 erbte Gianni Masciarelli 3 Hektar Weinberge von seinem Vater. Gianni, eine charismatische Persönlichkeit, wurde zu einem Pionier des Weinbaus in den Abruzzan und der neuen nationalen Weinszene.

Ihm gelang es, Trebbiano und Montepulciano zu zwei der wichtigsten Rebsorten Mittelitaliens zu machen.

Mit einer innovativen Interpretation der ländlichen Traditionen und der Förderung der einheimischen Rebsorten hat Masciarelli gezeigt, wie lokale Werte „modern interpretiert“ in die Welt hinausgetragen werden können.

In kurzer Zeit hat Masciarelli gemeinsam mit seiner Frau Marina Cvetic bemerkenswerten internationalen Erfolg erzielt und gehört heute zu den 100 größten italienischen Winzern. Es ging Masciarelli dabei besonders um die spezifischen Lagen der Weinberge und die Interpretation der jeweiligen Terroirs. Mit mehr als 60 Weinbauparzellen zwischen dem Meer und den Bergen, in allen 4 Provinzen der Abruzzan, hat Masciarelli mehr Weinbergs-Vielfalt als jeder andere Erzeuger in den Abruzzan. Heute produziert das Weingut ausschließlich aus eigenen Trauben.

Als Gianni 2008 mit erst 52 Jahren einem Herzinfarkt erlag, war es seine Frau, die seine Pionierarbeit fortsetzte und das Erbe mit drei kleinen Kindern annahm. Die kroatisch-stämmige Marina Cvetic tat dies mit unermüdlichem Engagement und setzte auch das Herzensprojekt ihres Mannes um, dass Castello di Semivicoli als Anlaufpunkt für Weinliebhaber aufzubauen.

Trotz der bewegten Geschichte bewahrte sich man den einzigartigen Wein Stil, den die Tochter Miriam Lee heute in dritter Generation weiterführt und der von Weinliebhabern auf der ganzen Welt geschätzt wird.