

2023 Montepulciano D'Abruzzo DOC BIO

Torre dei Beati | Abruzzon

Der Montepulciano d'Abruzzo DOC BIO 2023 ist ein energiegeladener und zugleich eleganter Rotwein, der die Handschrift von Torre dei Beati klar erkennen lässt. Saubere Frucht, dynamische Lebendigkeit und ein sehr stimmiges Verhältnis von Preis und Charakter.

Torre dei Beati arbeitet ausschließlich mit eigenen Trauben aus den Hängen rund um Loreto Aprutino, wo Ton- und Sandböden sowie die Nähe zur Adria das Mikroklima prägen. Der Montepulciano d'Abruzzo DOC BIO entsteht aus 100% Montepulciano, regional oft Cordisco genannt, die nach zertifiziert biologischen Richtlinien angebaut werden und in mehreren Durchgängen selektiv gelesen werden, um nur gesundes, perfekt reifes Lesegut in den Keller zu bringen. Die Kombination aus mittlerer Höhenlage, leichten Brisen vom Meer und lebendig gehaltenen Böden sorgt für Trauben, die intensive Farbe, dichte Frucht und dennoch eine spürbare Frische in den Wein tragen. Im Keller setzt Torre dei Beati auf eine eher zurückhaltende Vinifikation, um den natürlichen Charakter des Montepulciano zu bewahren. Der Montepulciano wird traditionell im Edelstahltank vergoren und reift anschließend 12 bis 15 Monate in großen Holzfässern, was ihm zusätzliche Komplexität und eine feine Würze verleiht, ohne ihn mit Barrique-Aromen zu überdecken. Im Glas zeigt der Montepulciano ein leuchtendes, intensives Purpurrot. In der Nase dominieren Noten von Konfitüren roter Früchte, wie Sauerkirschen, Kirschen und Brombeeren, begleitet von Veilchen, einem Hauch balsamischer Kräuter und würzigen Anklängen. Am Gaumen wirkt er voll, warm und umhüllend mit präzisen Tanninen.



Sensorik

Farbe	rubinrot
Duft	Brombeere, schwarze Kirsche, Veilchen
Geschmack	kräftig, strukturiert, würzig

Wissenswertes

Ausbau	Edelstahl, großes Holzfass
Trinkreife	2026-2034
Trinktemperatur	16-18°C

Speiseempfehlung

Geschmortes, Kräutergerichte, gereifter Hartkäse

Produzent

Torre dei Beati ist ein familiengeführtes Bio-Weingut in Loreto Aprutino, eingebettet zwischen Adriatischem Meer und Gran Sasso. Auf rund 21 Hektar kultivieren Adriana Galasso und Fausto Albanesi autochthone Rebsorten wie Montepulciano, Pecorino und Trebbiano d'Abruzzo, deren Trauben in 250–300 Metern Höhe langsam zur physiologischen Reife gelangen. Seit 1999 werden die Weinberge konsequent biologisch bewirtschaftet, mit großer Sorgfalt für Bodenleben, Biodiversität und die Natürlichkeit der Weine. Aus diesen eigenen Lagen entstehen jährlich rund 100.000 Flaschen, die mit strenger Selektion und schonender Kellerarbeit den Charakter der Abruzzon klar und authentisch ins Glas bringen.

Torre dei Beati | Contrada Poggioragone 56 | 65014 Loreto Aprutino (PE) | Italien