

# Ahwas.

## Montepulciano d'Abruzzo DOC Amorotti. Loreto Aprutino.

*Spontan vergoren, natürliche Hefen auf der Traubenhaut, mit geringer Intervention, ungeklärt und ungeschönt. Elegant, am Gaumen fruchtig, saftige Kirschen, etwas Schießpulver in der Nase, ein Wein mit unwahrscheinlich viel Potenzial.*



<b>Name</b>	<i>Montepulciano d'Abruzzo DOC</i>
<b>Jahrgang</b>	<i>2016</i>
<b>Weingut</b>	<i>Amorotti</i>
<b>Land</b>	<i>Italien</i>
<b>Anbaugebiet</b>	<i>Loreto Aprutino</i>
<b>Rebsorte</b>	<i>Montepulciano</i>
<b>Ausbau</b>	<i>30 Monate in neuen 50 HL Eichenholzfässern, 6 Monate in der Flasche</i>
<b>Lagerfähig</b>	<i>20 Jahre</i>
<b>Alc</b>	<i>14.00</i>
<b>Zucker</b>	<i>0.90</i>
<b>Säure</b>	<i>5.60</i>
<b>Flaschen- volumen</b>	<i>0.75L</i>
<b>Produktion</b>	<i>8800 Fl.</i>