

Montelione 2023

CHARAKTER & STIL

Der Name Montelione ist eine Hommage an Monteleone d'Orvieto, die Heimat unseres Weinguts. Dieser Pinot Nero verkörpert die Ausdruckskraft seines Terroirs und verbindet intensive Fruchtaromen mit feiner Würze, eleganter Struktur und bemerkenswertem Reifepotenzial. Ein charaktvoller Wein, der Tiefe und Finesse harmonisch vereint.

DER JAHRGANG 2023

Der Jahrgang 2023 war von einem milden Herbst und Winter sowie einem niederschlagsreichen Frühjahr geprägt. Insbesondere die starken Regenfälle im Mai und Juni erhöhten das Risiko von Rebkrankheiten. Dank der günstigen Lage des Weinguts und sorgfältiger Weinbergsarbeit konnten dennoch gesunde Trauben hoher Qualität geerntet werden. Die Lese begann in der ersten Septemberwoche.

VERKOSTUNGSNOTIZ

In der Nase entfaltet sich ein vielschichtiges Bouquet mit Aromen reifer Kirschen, Himbeeren und Brombeeren, begleitet von feinen würzigen Nuancen. Am Gaumen präsentiert sich der Wein ausdrucksstark und elegant, mit einer harmonischen Struktur und einer ausgewogenen Verbindung von Frucht und Würze.

TECHNISCHE ANGABEN

Rebsorte: 100 % Pinot Nero

Alkoholgehalt: 14,5 % vol.

Höhenlage: 514 m ü. M.

Produktionsmenge: 3.400 Flaschen

Weinlese: Handlese in kleinen Kisten mit sorgfältiger Selektion der Trauben

Ausbau & Reifung: 12 Monate im Holzfass, anschließend 2 Monate im Edeltank vor der Abfüllung

Ausbauanteile: 40 % Barrique · 60 % Edeltank

