DIE WEIN-REISE · ETAPPE 3

Was macht das Fass mit dem Wein?

– Montepulciano aus Stahltank und Barrique



Montepulciano d'Abruzzo DOP

Abruzzen · rot, trocken
am besten bei 16–18 °C



Montepulciano Riserva „domino“

Abruzzen, DOC Riserva · rot, trocken
am besten bei 18 °C

Zum Verstehen: Was im Barrique passiert

Ein Barrique ist ein kleines Eichenfass, dessen Innenseite über Feuer getoastet wird. Je nach Holz und Toastung kann der Wein Noten von Vanille, Gewürzen oder Röstaromen aufnehmen. Durch das Holz gelangt außerdem in sehr kleinen Mengen Sauerstoff an den Wein. Dabei verändern sich die Gerbstoffe; sie können runder und weniger kantig wirken. Im Stahltank gibt es weder Holzaromen noch diesen langsamen Sauerstoffkontakt. So bleibt die Frucht deutlicher im Vordergrund.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

1. **Der Wein aus dem Stahltank:** Welche Beerenfrüchte zeigen sich? Wirkt der Wein am Gaumen eher weich oder griffig?
2. **Die Riserva:** Kommen Vanille, Zimt oder Süßholz hinzu? Wirkt der Wein kräftiger oder runder?
3. **Noch einmal vergleichen:** Wenn Sie möchten, probieren Sie danach erneut den ersten Wein. Wie wirkt seine Frucht jetzt ohne den Holzeinfluss?

Dazu passt: Der Montepulciano aus dem Stahltank passt zu Pizza und Pasta mit Sugo, die Riserva zu Geschmortem und gereiftem Käse.

Vom Weingut: Azienda Vinicola Jasci, Vasto (Abruzzen)

Mehr zur Etappe
Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN

Enthält Sulfite. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.

DIE WEIN-REISE · ETAPPE 3

Was macht das Fass mit dem Wein?

– Montepulciano aus Stahltank und Barrique



Montepulciano d'Abruzzo DOP

Abruzzen · rot, trocken
am besten bei 16–18 °C



Montepulciano Riserva „domino“

Abruzzen, DOC Riserva · rot, trocken
am besten bei 18 °C

Zum Verstehen: Was im Barrique passiert

Ein Barrique ist ein kleines Eichenfass, dessen Innenseite über Feuer getoastet wird. Je nach Holz und Toastung kann der Wein Noten von Vanille, Gewürzen oder Röstaromen aufnehmen. Durch das Holz gelangt außerdem in sehr kleinen Mengen Sauerstoff an den Wein. Dabei verändern sich die Gerbstoffe; sie können runder und weniger kantig wirken. Im Stahltank gibt es weder Holzaromen noch diesen langsamen Sauerstoffkontakt. So bleibt die Frucht deutlicher im Vordergrund.

Zum Probieren: Schritt für Schritt

1. **Der Wein aus dem Stahltank:** Welche Beerenfrüchte zeigen sich? Wirkt der Wein am Gaumen eher weich oder griffig?
2. **Die Riserva:** Kommen Vanille, Zimt oder Süßholz hinzu? Wirkt der Wein kräftiger oder runder?
3. **Noch einmal vergleichen:** Wenn Sie möchten, probieren Sie danach erneut den ersten Wein. Wie wirkt seine Frucht jetzt ohne den Holzeinfluss?

Dazu passt: Der Montepulciano aus dem Stahltank passt zu Pizza und Pasta mit Sugo, die Riserva zu Geschmortem und gereiftem Käse.

Vom Weingut: Azienda Vinicola Jasci, Vasto (Abruzzen)

Mehr zur Etappe
Weingut, Hintergrund und beide Weine im Vergleich

100 % BIO & VEGAN

Enthält Sulfite. · Alle Weine aus kontrolliert biologischem Anbau und vegan. · Alkoholische Getränke: kein Verkauf an Personen unter 18 Jahren.