DIE WEIN-REISE FÜR ZU HAUSE · ETAPPE 3

Was macht das Fass mit dem Wein?

– Montepulciano aus Stahltank und Barrique

Italien · Herbstküche . Die beiden Montepulciano zeigen, wie stark der Ausbau einen Wein verändern kann: Im Stahltank steht die Frucht im Vordergrund, im Barrique kommen Holznoten und eine andere Struktur hinzu.



Montepulciano d'Abruzzo DOP

Montepulciano · Abruzzen · rot, trocken

Duft & Geschmack: Intensives Rubinrot; weicher, beeriger Duft. Am Gaumen trocken, unkompliziert und leicht gerbstoffbetont.

Machart: Im Stahltank ausgebaut, ohne Kontakt zu Holz.

Passt zu: Pasta mit Sugo, Pizza und Antipasti.

Das Besondere: Montepulciano gehört zu den wichtigsten roten Rebsorten der Abruzzen.

0,75 l · 13 % vol · am besten bei 16–18 °C



Montepulciano Riserva „domino“

Montepulciano · Abruzzen, DOC Riserva · rot, trocken

Duft & Geschmack: Intensives Rot; Wildbeere, Vanille, Süßholz und Zimt. Körperreich, mit feinem Holzton und langem Abgang.

Machart: Handverlesene Trauben; zwölf Monate im Barrique und anschließend sechs Monate Flaschenreife.

Passt zu: Geschmortes, Gegrilltes und gereifter Käse.

Das Besondere: Das Barrique war nicht nur für den Keller gedacht, sondern auch für Handel und Transport. Seine Größe war lange nicht einheitlich. Erst 1866 legte ein französisches Gesetz für das Bordelaiser Barrique mindestens 225 Liter fest. Im Weinhandel entsprachen vier Barriques einem Tonneau.

0,75 l · 13,5 % vol · 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: Vorschlag für die Verkostung

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?



WER DAHINTER STEHT

Azienda Vinicola Jasci, Vasto (Abruzzen)

Die Familie Jasci keltert seit 1960 Wein an der Adriaküste bei Vasto. Seit 1980 arbeitet das Weingut biologisch. Heute führen Donatello und Piera Jasci den Betrieb in dritter Generation; rund 70 Prozent des Energiebedarfs werden mit Solarenergie gedeckt.

Mehr zur Etappe

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

100 % BIO & VEGAN