Was macht das Fass mit dem Wein?

– Montepulciano aus Stahltank und Barrique

Die zwei Weine: alle Angaben



Montepulciano d'Abruzzo DOP

Bartke-Art.-Nr. 08400
nicht eure interne Nummer

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

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.



Montepulciano Riserva „domino“

Bartke-Art.-Nr. 08408
nicht eure interne Nummer

Montepulciano · Abruzzen, DOC Riserva · rot, trocken
0,75 l · 13,5 % vol · am besten bei 18 °C

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.

Worum es geht: 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.

Worauf ihr achten könnt

- Beim ersten Wein die Beerenfrucht beschreiben lassen.
- Bei der Riserva können Vanille, Zimt und Süßholz hinzukommen; nicht jeder Eindruck muss sich wiederfinden.

Kurz erklärt fürs Verkaufsgespräch

> *„Der eine Montepulciano reift im Stahltank, die Riserva zwölf Monate im Barrique. Dort nimmt sie Holznoten auf. Auch die Gerbstoffe verändern sich während der Reifung und können runder wirken. Achten Sie auf Frucht, Würze und Mundgefühl.“*

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.

Das bekommen eure Kundinnen und Kunden: der Verkostungsvorschlag

Wortgleich auf dem Mitnahmeblatt und auf der Etappenseite hinter dem QR-Code. Die Hinweise helfen euch auch im Verkaufsgespräch.

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?

Optional: wenn ihr im Laden verkostet

- Reihenfolge: Montepulciano d'Abruzzo DOP danach Montepulciano Riserva „domino“.
- Temperatur wie oben angegeben — lieber etwas zu kühl als zu warm.
- Moderationsidee: erst beide Gläser gegen das Licht halten lassen, dann riechen, dann probieren. Die Frage der Etappe beantwortet sich dabei von selbst.
- Angebrochene Flaschen verschlossen und kühl stellen und am selben oder folgenden Tag ausschenken.
- Teilnahme ab 18 Jahren.

Der Code auf euren Materialien

Auf Plakat, Regalkarte und Flaschenkärtchen klebt genau dieser Code. Er führt auf eine Seite fürs Telefon: beide Weine, der Verkostungsvorschlag von oben und das Weingut — ohne Preise und ohne Bestellmöglichkeit. Scannt ihn einmal selbst, dann könnt ihr am Regal sagen, was dahinter steckt.