



2016 Mompertone Monferrato DOC Prunotto

Wein · Rotwein · Syrah, Barbera · DOC · trocken · Prunotto S.R.L.

Preis: **9,95 € / Fl.**

Herkunft Land: Italien, Piemont (Piemonte), Barolo

Art: Rotwein, trocken

Qualität: Denominazione di origine controllata

Sorte: Syrah, Barbera

Inhalt: 0,75 Ltr. Fl.

Trinktemperatur: 18 °C bis 20 °C

Alkohol: 14,5 Vol. %

Restsüße: 0,3 Gramm pro Liter

Säure: 5,8 Gramm pro Liter

Beschreibung:

Das selektierte Lesegut wird nach Rebsorten getrennt fermentiert. Nach der malolaktischen Gärung entsteht der Blend, der dann 10 Monate in 60 % Barriques aus Alliereiche und 40 % älteren Barriques ausgebaut wird. Bevor er in den Verkauf gelangt, reift er weitere 6 Monate in der Flasche.

Nach der Holzfassreife präsentiert sich dieser Blend wunderbar vollfruchtig mit Noten von Pflaume und Kirsche sowie Nuancen von Gewürzen und Kaffee. Im Geschmack fasziniert er durch seine Dichte, sein sanftes Tannin, seine Eleganz und schöne Nachhaltigkeit.

92 Punkte (Jg. 16) (James Suckling)
90 Punkte (Jg. 16) (I Vini di Veronelli)

Empfehlung:

Unsere Empfehlung zu großen Braten, Wild, Steaks, schöner Begleiter zu reifem Käse.

Erzeuger:

Das heutige Weingut Prunotto hat seine Geburtsstunde im Jahre 1904 als es als Winzergenossenschaft "Der Weine aus Langhe" gegründet wurde. Nach der ersten guten Ernte im Jahre 1905 folgten einige schwierige Jahre. Wirtschaftliche Engpässe und die Auswirkungen des Ersten Weltkrieges führten schließlich zur Auflösung der Genossenschaft. Doch ein Mann der ersten Stunde des Weingutes, Alfredo Prunotto, war überzeugt, "Die Weine aus Langhe" aus der Krise führen zu können. Vom Ehrgeiz gepackt, übernahm er gemeinsam mit seiner Frau Luigina das Ruder.

Unter dem Namen "Prunotto" wurden binnen kürzester Zeit erfolgreich Weine produziert und schon bald exportiert - zunächst nach Südamerika, später auch in die Vereinigten Staaten. Prunotto war eines der wenigen Unternehmen, das an die wirtschaftlichen Chancen der Neuen Welt glaubte.

1989 knüpfte die Antinori-Familie erste geschäftliche Kontakte mit dem piemonteser Weingut. Zunächst übernahm das Traditionshaus aus der Toskana nur die Distribution, seit 1994 - mit Ausscheiden der Colla-Brüder aus dem Unternehmen - ist es direkt in die Produktionsprozesse involviert. An erster Stelle steht dabei immer, der von Alfredo Prunotto vorgegebenen Qualitätsstandard zu halten. Dies wird nicht zuletzt durch die Zielsetzung, nur eigene Trauben für die Weine zu verwenden und damit die Kontrolle über das Endprodukt zu verstärken gewährleistet.

