



LUNADORO, Montepulciano

2002 kaufte Dario Cappelli die Weinberge eines Freundes, der aus Altersgründen mit 85 Jahren aufhören wollte. Dieser hatte bisher seine Trauben an Avignonesi verkauft, doch Dario wollte mehr als nur Reben kultivieren. Zusammen mit seiner Partnerin Gigliola Cardinali investierte er groß in die Kellertechnik und engagierte mit dem in Italien hochgeschätzten Fabrizio Ciufoli einen renommierten Kellermeister. Schon der Jahrgang 2003 gelang dem Trio sensationell gut, und seitdem geht es steil bergauf. 2004 war ein weiterer Qualitätssprung, und mit dem Jahrgang 2005 hat sich Lunadoro in kürzester Zeit in die Spitze der Erzeuger von Montepulciano katapultiert.


Auf 12 Hektar wird derzeit hauptsächlich Sangiovese angebaut, doch gibt es weitere 40 Hektar, die nach und nach neu bepflanzt wurden. 2016 übernahm die Schenk-Gruppe das Weingut und entwickelt es seitdem behutsam weiter. Die Investitionen in die Modernisierung der Technik kommen den Reben und dem Keller zugute. Das schmeckt man den neuesten Jahrgängen an.



Vino Nobile Riserva Quercione 2018

Die Selektion der besten Trauben ist für die Riserva des Hauses Lunadoro, den Vino Nobile di Montepulciano Riserva "Quercione" reserviert. Der Wein, produziert aus überwiegend Sangiovese (die hier Prugnolo Gentile genannt wird) und kleinen Anteilen lokaler Sorten, reift über 24 Monate in Tonneaux- Holzfässern aus Allier-Eiche. Anschließend reift er ein weiteres Jahr in der Flasche. Schon der Duft lässt Großes erahnen: Verführerische Aromen nach dunklen Kirschen werden von Aromen von Waldboden, Veilchen und Lakritze begleitet. Am Gaumen dann eine expressive Frucht, Krachkirschen, aber auch Heidelbeeren, mundfüllen, mit sanftem Holzeinfluss. Das intensive, lange und komplexe Finale bestätigt, dass er die Bezeichnung "Nobile" wahrhaft verdient. Er gehört schon heute zu den Top-Weinen des Anbaugebietes. Passt perfekt zu Wildgerichten!



Weinsorte:	
Trinken bis:	2031
Inhalt:	0,75 L
Passt zu:	